



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

PATLICAN İÇİNDE LOKUM KÖFTE

Pınar İllaki Lokum Köfte

2 Orta Boy Patlıcan

2 Büyük Domates

3 Diş Sarımsak

30 Ml Krema

60 G Kaşar

20 G Zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Fırını ısıtın, patlıcanların kabuğunu soymadan ortadan yarın ve fırında 220 derecede 20 dakika közleyin.

Ortasına krema ve kaşarı ekleyin.

Daha sonra köfteleri patlıcanın içine yerleştirin.

Bir tavaya domatesi rendeleyin, bir diş sarımsağı kıyıp içine ekleyin, tuz ve karabiber ekleyip pişirin.

Domates sosu üzerine dökün.

180 derece fırında 15 dakika pişirin.

