



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICAN VE DOMATES DİZMELİ KÖFTE

400 gram kıyma  
2 diş sarımsak  
1 adet soğan  
2 dilim ekmek içi  
1 adet patlıcan  
2 adet domates  
5 çorba kaşığı sıvı yağ  
30 gram taze kaşar peynir  
Kimyon, kekik, tuz, karabiber

Derin bir kabın içine rendelenmiş soğan ve sarımsağı koyun. Üzerine kıyma, ıslatılıp suyu sıkılmış ekmek içi, tuz, karabiber, kimyon ve kekik ilave edin, iyice yoğurup köfte harcını hazırlayın. Bu harçtan cevizden biraz büyük parçalar koparıp elinizle yuvarlayın. Tavada az yağda kızartın. Bu arada patlıcanı çok ince bir şekilde halka halka doğrayın ve sıvı yağ ile harmanlayın. Domatesleri ve tazekaşar peynirini de aynı incelikte dilimleyin. Fırın tepsisine patlıcan, domates ve peyniri balıksırtı şeklinde dizip 200 derecedeki fırında 10 dakika pişirin. Fırından aldığınız patlıcanlı domates dizmelerinin yanına kızartılan köfteleri koyup, sıcak servis yapın.