



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI DORUK KEBABI

Filiz Karataş

500 g Kıyma
2 kg Patlıcan
1 Adet Küçük Soğan
2 Çorba Kaşığı Galeta Unu
2 Çorba Kaşığı Kaşar
200 g Yeşil Fıstık
1 Adet Domates
1 Adet Sivri Biber
1 Tatlı Kaşığı Salça
İsteğe Bağlı Karabiber
İsteğe Bağlı Kimyon
İsteğe Bağlı Kekik
İsteğe Bağlı Tuz

Kıymayı galeta unu, 1 küçük ince rendelenmiş soğan, tuz, karabiber, kimyon, sıvı yağ, ılık su (Galeta ununu ılık suda yumuşatmak gerekir.) ve kaşar ile köftayı yoğuruyoruz. Burada Köftayı yoğururken elde çok sıkı olmamasına, kıvamın yumuşak olmasına dikkat edelim. Çok sert ise ılık su ve sıvı yağ ile yumuşatalım. Patlıcanları hazırlarken köfteleri dinlenmeye bırakalım. Soyulup ince uzun dilimlenmiş patlıcanları, hafif yağlanmış yağsız tavada yumuşatalım ve köftenin etrafına sararak yağlanmış tepsiye dizelim. Üzerini hafifçe yağladıktan sonra; domates rendesi, bir miktar salça, bir çay bardağı su, bir diş sarımsak ve 1 tutam tuz ile hazırladığımız sosumuzu da sürerek 200 derece fırında pişirelim.