



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI KEBAP

500 gram kıyma
2 adet orta boy soğan (rendelenmiş)
1/2 demet maydanoz
2 diş sarımsak
1 su bardağı bayat ekmek
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kimyon
3 adet patlıcan
3 adet kiraz domates (boş yerlere eklemek için)
Üzeri için:
1 yemek kaşığı domates salçası
1 su bardağı sıcak su
1 adet rendelenmiş domates
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 adet yeşil biber
1 diş ezilmiş sarımsak

Geniş bir kasede 500 gram kıymaya, 2 adet ince rendelenmiş kuru soğan, yarım demet maydanozu ilave edin. 2 diş ezilmiş sarımsak, 1 su bardağı ekmek kırıntısı ve 1er çay kaşığı tuz, pul biber, kimyon ve karabiber ekleyin. Sonra güzelce yoğurun ve yumurta büyüklüğünde kopardığınız köftelere yuvarlak şekil verin. İki parmak kalınlığında kestiğiniz 3 adet patlıcanla köfteleri birleştirin. Sırasıyla dizerek fırın kabına yerleştirin ve boş kalan yerleri kiraz domatesle doldurun. Sosu için, ayrı bir kapta 1 yemek kaşığı domates salçasıyla 1 su bardağı sıcak suyu karıştırın. Üzerine 1 adet rendelenmiş domates, 1 er çay kaşığı tuz, karabiber ve son olarak 2 adet doğranmış yeşil biberle 1 diş ezilmiş sarımsak ekleyip tekrar karıştırın. Sosu ve 1 çay bardağı suyu patlıcan ve köftelerin üzerine gelecek şekilde gezdirin ve Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirin.



