



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI KÖFTE DİZMESİ

4 patlıcan
300 gr. kıyma
1 yumurta
1 soğan
1 tutam maydanoz
Tuz
Karabiber
Galeta unu
4 domates
4 biber
1 baş sarımsak
Sıvıyağ
Su

Patlıcanları ala doğrayarak yuvarlak doğrayın. Köftesi için ise karıştırma kabına kıymayı, yumurtayı, soğan rendesini, maydanozu, tuz, karabiber ve alabildiği kadar galeta ununu alarak yoğurun. Patlıcanları ve köfteleri sırasıyla fırın kabına dizin. Üzerine doğranmış biber, domates ve sarımsağı serpin. Diğer tarafta salçayı sıvıyağda kavurun. Üzerine suyunu vererek kaynatın. Kaynayan sosu patlıcan dizmesinin üzerine dökerek fırın kabının üzerini yağlı kağıtla kapatın. Ocakta kaynattıktan sonra 180 derecelik fırında pişirin.

