



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI KÖFTE

500 gr. yağsız dana kıyma
1 dilim bayat ekmek içi
1 avuç maydanoz yaprağı
1- 2 soğan
1 kahve kaşığı karabiber
kimyon
5- 6 patlıcan
1 bardak zeytinyağı veya ayçiçek yağı
2 domates
Yarım kaşık salça
4- 5 sivri biber
Tuz

- 1- Rendelenmiş soğan, kıyma, ufalanmış ekmek içi, kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber, kimyon iyice yoğrulur.
- 2- Küçük yassı köfteler yapılır.
- 3- Patlıcanların baş tarafı kesilip soyulur, boydan boya ince dilimlenir.
- 4- Bol tuzlu suda yarım saat bırakılır. Yıkayıp kurulanır.
- 5- Zeytinyağda kızartılıp iki tanesine bir köfte sarılıp uçları alta gelmek üzere tepsiye yerleştirilir.
- 6- Her köftenin üzerine birer dilim domates ve sivri biber konur.
- 7- Biraz yağ ve salçalı su ilavesiyle yavaş yavaş pişirilir.

Not: Patlıcanların içine köfte yerine pişirilmiş parça et de konabilir.

[ML® Patlıcanlı Köfte için tıklayın](#)



Fotoğraf "babik" tarafından gönderildi. 20.06.2016