



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATLICANLI KÖFTE

1 kg. patlıcan
500 gr. kıyma
1 çay bardağı haşlanmış pirinç
2 yumurta
yarım demet maydanoz
tuz
karabiber
kızartmak için sıvıyağ

Sosu için;
4 adet domates
1 tatlı kaşığı ketçap
1 kesme şeker
4 diş sarımsak
tuz

Patlıcanları ortadan ikiye bölün. Üstünde ve altında bir parmak kabuk kalacak şekilde soyun. Limonla ovup, tuzlu suda yarım saat bekletin. Bolca yıkayıp sıktıktan sonra kabak oyacağı ile içlerini oyun. Kıymayı, yumurtayı, tuzu, karabiberi, maydanozu ve haşlanmış pirinci iyice karıştırıp patlıcanların içine doldurun. Bol yağda pembeleşene kadar kızartın. Bu arada sosu hazırlayın, bunun için domatesi rendeleyin, 1 kaşık tuz, şeker, ketçap ve sarımsak ekleyip, ateşte iyice pişirin. Hazırladığınız patlıcanları servis tabağına alıp, üzerine bu sosu dökerek servis yapın.

[ML® Patlıcanlı Maraş Köftesi için tıklayın](#)