



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI KÖFTE

<https://cook.com.tr>

Domates 2 Adet
Sofra Tuzu 1 Tutam
Karabiber 1 Tutam
Kimyon 1 Tutam
Dana Kıyma 400 Gram
Bayat Ekmek 3 Dilim
Patates 3 Adet
Patlıcan Kemer 3 Adet
Sarımsak 2 Diş
Soğan 1 Adet
Dondurulmuş Domates Suyu 1 Su Bardağı
Sıvı Yağ 1 Çay Bardağı

Kıymayı, ekmek içi, rendelenmiş soğan, tuz, karabiber, kimyon ve rendelenmiş sarımsak ile yoğurup köfteleri hazırlayın. Yağsız tavada biraz kızartın.
Alacalı soyduğunuz patlıcanları kalın dilimler halinde kesin. Sıvı yağı kızdırarak patlıcanları şöyle bir çevirin. Patatesleri ince dilim şeklinde kesip tencereye dizin. Üzerine hafifçe kızarttığınız köfteleri, rengi dönmüş patlıcanları ve domates dilimlerini koyun.
COOK ile Dondurulmuş Domates Suyunuzu tencereye ilave edip kısık ateşte 15 dakika kadar patatesler yumuşayıncaya kadar pişirin.

