



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATLICANLI KÖFTE

### Malzeme

- 1 kg Kıyma
- 1 paket köfte harcı
- 3 çay bardağı su
- Harcı İçin:
- 4 adet patlıcan
- 2 adet çarliston biberi
- 3 yemek kaşığı Sana yağı
- 4 diş sarımsak
- Yarım demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- Tuz ve karabiber
- Sosu İçin:
- 3 adet domates
- 1,5 su bardağı et suyu

### Hazırlanışı

Patlıcanları alacalı soyduktan sonra tavla zarı büyüklüğünde doğrayın.

Çarliston biberlerin tohumlarını çıkarıp, çok ince kıyın.

Sarımsakları ve maydanozları ayıklayıp, kıyın.

Domatesleri küp küp doğrayın.

Yayvan bir tencerede harcı için Sana yağın kızdırıp, içine doğranmış patlıcanları, kıyılmış sarımsakları, çarliston biberleri, kimyonu ilave edip, patlıcanlar sönünceye kadar hepsini birlikte kavurun.

Patlıcanlar kavrulunca tuz ve karabiberi, kırmızı pul biberi, kıyılmış maydanozu ekleyip, bir taşım pişirin.

Harcı soğuması için yayvan bir tabağa alın.

Köfte için derin bir kâsede kıymayı, köfte harcını ve suyu karıştırıp, yoğurun. (Köfte harcı yok ise klasik köfte malzemesi)

Harç kıvamına geldikten sonra içine soğumuş patlıcanlı harcı ekleyip, yoğurun.

Patlıcanlı köfte harcına istediğiniz büyüklükte şekil verip, tabağa alın.

Yağsız tavayı kızdırıp, köftelere renk verdirin.

Üzerleri kızaran patlıcanlı köfteleri, ısıya dayanıklı bir cam kaba veya tepsiye dizin.

Patlıcanlı köftelerin üzerine doğranmış domatesleri ve et suyunu ilave edip, Önceden 200 derece de ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirip, sıcak olarak servis edin.

[ML® Patlıcanlı Köfte için tıklayın](#)