



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI KÖFTE

2 adet patlıcan
Kürdan
Köfte harcı için:
300 gram dana kıyma
1 adet yumurta
2 dilim bayat ekmek içi
4 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Kekik
Kızartmak için:
Sıvıyağ
Sosu için:
1 adet soğan
3 adet domates
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Kekik

Patlıcanları ince şerit halinde boylamasına kesin. Üzerlerine tuz serpin. Köfte harcı için kıymayı, yumurtayı, 2 dilim bayat ekmek içini ve 4 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peynirini bir kabin içinde iyice yoğurun. Bu harçtan ceviz büyüklüğünde köfteler yapıp, patlıcan dilimlerinin baş kısmına koyun ve rulo yaparak sarın. Kürdanla tutturduğunuz patlıcanlı köfteleri, kızgın sıvıyağlı tavada kızartın. Yağını iyice süzerek servis tabağına alın. Sosu için; soğanı ince kıyın, domatesleri küp doğrayın. Bu malzemeyi 2 çorba kaşığı zeytinyağında iyice kavurun. Üzerine tuz ve kekik ilave edip 1-2 dakika daha pişirin. Sosu, köftelerin üzerine gezdirerek dökün. Sıcak servis yapın.