



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI KÖFTE

MALZEMESİ

500 gr. yağsız kıyma
1-2 dilim bayat ekmek içi
2 soğan
3 domates
1 kg. patlıcan
5-6 adet yeşil biber
maydanoz
1 kaşık salça
tuz
karabiber
kimyon

YAPILIŞI

Kıymayı, ıslatıp sıkılmış ekmeği, rendelenmiş soğanı, kıyılmış maydanozu, tuzu, karabiberi, kimyonu koyup yoğurunuz. Küçük yuvarlak köfteler hazırlayınız. Patlıcanları alacalı soyunuz. Boydan boya birer cm. kalınlıkta dilimlere kesiniz. Tuzlu suda yarım saat bekletiniz. Yıkayıp, kurulayıp, yağda kızartınız. 2 patlıcan dilimine bir çiğ köfte koyup, sarınız, uçları alta gelmek üzere tepsiye yerleştiriniz. Üzerlerine domates dilimleri, doğranmış ya da bütün biber koyunuz. Salçayı sulandırıp, üzerlerine koyup, biraz da su ilâve ederek, fırında ya da ateş üzerinde yavaş yavaş 10-15 dakika pişiriniz. Şeklini bozmadan servis tabağına koyup sıcak olarak servis yapınız.
