



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI KÖFTE

6 küçük boy patlıcan
400 gram yağlı kıyma
1 soğan
3 diş sarımsak
Kimyon, kekik, karabiber, tuz
1 tatlı kaşığı salça
3 çorba kaşığı zeytinyağı

Patlıcanların üzerini enlemesine bıçakla kesin, ama dilimlere ayırmayın. Köftesi için kıymayı rendelenmiş soğan, sarımsak ve baharatla yoğurun. Patlıcandaki dilimlerin arasına dışarı taşacak şekilde bol bol yerleştirin. Fırın tepsisine yerleştirin. Zeytinyağı ve salçayı karıştırıp bir miktarda suyla patlıcanların üzerine dökün. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirin.