



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATLICANLI PARMAK KÖFTE

Yarım kg orta yağlı kıyma

1 adet kuru soğan

2 dilim bayat ekmek

1 tatlı kaşığı kimyon

1 tatlı kaşığı tuz

3 adet patlıcan

Kızartma yağı

Sos için:

1 çorba kaşığı salça

2 çorba kaşığı sıvıyağ

1 çay kaşığı tuz

1 su bardağı su

Köfte malzemesi bir araya getirilir ve 5 dakika kadar yoğrulur. Parmak şeklinde köfteler yapılır. Patlıcanlar da alacalı soyulur ve parmak gibi doğranır. Önce patlıcanlar, sonra köfteler kızgın yağda kızartılır. Bir fırın kabına 1 patlıcan bir köfte dizilir. Üzerine sos karışımı gezdirilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. 20 dakika kadar pişirilir.