



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATLICANLI SARMA KÖFTE

3 adet patlıcan  
yarım kg. kıyma  
2 dilim bayat ekmek içi  
1 adet kuru soğan  
8-10 dal maydanoz  
1 tatlı kaşığı kimyon  
karabiber  
tuz  
Üzeri için; domates, biber  
kızarmak için; sıvıyağ

Kıyma, rende soğan, ıslatılmış sıkılmış ekmek içi, kıyılmış maydanoz ve baharatlar 5 dakika yoğrulur, buzdolabına konur 1 saat dinlendirilir. Bu arada patlıcanlar alacalı soyulur, tuzlu suda bekletildikten sonra boyuna cetvel gibi dilimlenir, kızgın yağda pembe renkte kızartılır. Dinlenen köfte harcından parmak gibi köfteler yapılır. Renk alacak kadar teflon tavada kızartılır. Kızarmış patlıcanın kenarına köfte konur ve rulo yapılır, rulonun üzerine domates biber konup kürdanla tutturulur, fırın kabına dizilir, 200 derece fırında 10 dakika pişirilir.

[ML® Patlıcanlı Mekik Köfte için tıklayın](#)