



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI ŞİŞ KÖFTE

1 kg yağsız dana kıyması (tercihen buttan)
1 kg patlıcan (her biri birkaç yerinden bıçakla delinmiş)
2 soğan (ince doğranmış)
6 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
4 çorba kaşığı taze nane (kıyılmış)
3 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
4 kepek ekmeği dilimi (kabukları alınmış)
5 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
1/2 su bardağı yoğurt (tercihen yarım yağlı)
taze nane yaprakları (isteğe bağlı)

Önce fırınınızı 240 °C'a ısıtın.

Patlıcanları bir fırın tepsisine yerleştirip, tepsiyi fırına vererek, patlıcanları kabukları yer yer kabarcıncaya kadar pişirin. Sonra tepsiyi fırından alıp, patlıcanları bir salata kâsesine yerleştirin ve kâsenin üstünü plastikfilmle örterek, buzdolabına kaldırın.

Bir tencereye soğanlar, sarımsaklar ve zeytinyağını koyup, 4 çorba kaşığı su ekledikten sonra, tencereyi kısık ateşe oturtarak, karışımı soğanlar saydamlaşınca kadar (yaklaşık 5 dakika pişirin). Ateşi açıp, karışımı orta ateşte, suyunu çekinceye kadar (yaklaşık 1 dakika) pişirmeyi sürdürün. Sonra tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakın.

Buzdolabındaki kâseyi alıp, patlıcanların kabuklarını soyduktan sonra blender kabına aktarın ve püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Patlıcan püresinin 4 çorba kaşığını ayırıp, geri kalanını bir salata kâsesine aktarın.

Kıyılmış naneler, limon suyu, tenceredeki soğan - sarımsak karışımının yarısı, tuzun yarısı ve karabiberin yarısını ekleyip, iyice karıştırarak, kâseyi buzdolabına kaldırın.

Kepek ekmeği dilimlerini ıslatıp, avucunuzun içinde hafifçe sıkarak, fazla sularını bırakmalarını sağladıktan sonra, bir tencereye koyun. Dana kıyması, maydanozlar, kalan soğan - sarımsak karışımı, ayırdığınız 4 çorba kaşığı patlıcan püresi, kalan tuz ve kalan karabiberi ekleyip, ellerinizle iyice yoğurduktan sonra, avuçlarınızın arasında yuvarlayarak ceviz büyüklüğünde yuvarlak köfteler (48 köfte) yapın.

Köfteleri 3'er 3'er 16 tahta şişe geçirip, şişleri bir fırın tepsisine yerleştirerek, tepsiyi fırına verin. Köfteleri, sık sık çevirerek, her yanları kızarıncaya kadar (10-15 dakika) pişirin.

Tepsiyi fırından alıp, şişleri bir servis tabağına yerleştirerek, taze nane yapraklarıyla süsleyin (isteğe bağlı).

Buzdolabındaki kâseyi alıp, şiş köfteleri yanlarında kâsede kalan soğanlı - sarımsaklı karışım ve yoğurtla servis yapın.

[ML® Patlıcanlı Maraş Köftesi için tıklayın](#)[ML® Fırında Patlıcanlı Köfte için tıklayın](#)