



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI SÜPRİZ KÖFTE

20 adet yuvarlak patlıcan
1 kilo kıyma
1 paket köfte harcı
3 adet domates
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Üzeri için kaşar peyniri

Patlıcanların içleri oyulur ve tuzlu suya batırılır.
Diğer taraftan kıyma bir kaba konulur ve köfte harcıyla yoğrulur ve yuvarlak şekilde tepsiye dizilir.
Patlıcanlar yıkanır ve sıvı yağda hafif kızartılır.
Ardından hazırlanan köfte patlıcanın üstüne konur.
Üstüne ince dilimlenmiş domates konur.
Onun üstüne tekrar bir patlıcan konur, bu şekilde borcama yerleştirilir.
Üzerine kaşar rendelenir ve 200 derecelik fırında yaklaşık 40 dakika pişirilir.

