



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI TAJİN

1 kg patlıcan
500 gr kıyma
1 tane soğan
2 diş sarımsak
1 tane yumurta
1/2 demet maydanoz
1/2 su bardağı galeta unu
Domates Sos İçin:
1 kg. domates (doğranmış)
2 tane ince kıyılmış soğan
4 diş sarımsak
1 çorba kaşığı margarin
1/5 yemek kaşığı domates salçası
3 su bardağı et suyu
1 demet kıyılmış kişniş
Tuz ve karabiber
Kızartmak için sıvıyağ

Patlıcanları rendenin kalın tarafı ile rendeleyin. Kıyma, kıyılmış soğan, sarımsak, yumurta, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiberi karıştırın. Karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizde yuvarlak köfteler hazırlayıp, galeta ununa bulayın. Bol ve kızgın sıvıyağda kızartıp, fazla yağın süzdürün. Domates sos için soğan ve sarımsağı margarin kavurun. Renk değiştirdince kalan malzemeyi ekleyip 30 dakika pişirin. Patlıcan köftelerini sosa ekleyip ocaktan alın. Kuskusla birlikte servis yapın.

