



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAY KÖFTE

Köfte Malzemesi:

400 gr. kıyma
100 gr. rendelenmiş kuru soğan
2 diş ince doğranmış sarımsak
1 demet doğranmış maydanoz
5 gr. köfte baharatı
1 adet yumurta

Tuz

Patlıcan için:

2 adet patlıcan
200 gr. sıvıyağ
1 adet sivribiber

Sos:

100 gr. tereyağı
15 gr. un
5 gr. tozşeker
400 gr. et suyu

Köftelik malzemeler iyice karıştırılır, köfte haline getirilir. Patlıcanlar soyulup, uzunlamasına kesilir, yağda kızartılır. Köfteler de kızartılıp, patlıcanlara sarılır. Üzerine kabuğu soyulmuş yuvarlak kesilmiş domates ve biber konup, kürdanlanır. Yapılan bu malzeme tepsiye dizilir. Bir küçük tencerede margarin eritilip, un ve salça kavrulur, et suyu tuz, şeker ve karabiber eklenerek kaynatılır. Köpüğü alınarak, tepsideki malzemenin üzerine dökülüp, 180 C. fırında 15 dk. pişirilir.