



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAY KÖFTESİ

Köfteler için:

1/2 kg Kıyma

1 Adet Yumurta

1 Büyük Sogan

1/4 Demet Maydanoz

3 Dis Sarmisak

Tuz

Köfte Baharatı

Sebzesi:

5 Adet Patlıcan (ince ve uzun)

4 Sivri Biber

Suyu için:

Et Suyu ve Salca

Sogan, Maydanozu ve Sarmisak kiyilir. Kıymayı, yumurtayı ve baharatları ekledikten sonra bildigimiz köfte hamuru yogurulur ve bir saat bekletilir. Bu siradada Patlıcanlar uzun ve 1,5cm kalinliginda dilimlere kesilir ve tuzlanır. Biberlerde 4'e bölünür. Hepsi teker teker kızgın yağda kızartılır, kagıt havluya konarak fazla yağını çekmesi için bırakılır. Bu arada köfte hamurunda köfteler hazırlanır. Ardınan bir Köfteyi bir kızartılmış patlıcan dilimine sarılır ve kürdani köfteye soktuktan sonra kürdanın üstüne birde biber konur. Köftelerin hepsini aynen bu şekilde hazırladıktan sonra tepsiye dizilir, üstüne Et Suyu/Salca karışımı dökülür ve yaklaşık 1/2 Saat fırında pisirilir.