



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARAY KÖFTE

Ümit Usta

750 gr köftelik kıyma
1 adet kuru soğan
1/2 adet bayat ekmeğin içi
4 adet patlıcan
2 adet domates
5 adet sivribiber
1 çorba kaşığı domates salçası
50 gr margarin
Tuz
Karabiber
Kekik
Kızartmak için;
Sıvıyağ

Kıymayı, rendelediğimiz kuru soğanı, ıslatıp ufaladığımız ekmeğin içini, yeterince baharat ile yoğurup, buzdolabında bekletelim. 10-15 dakika sonra, parmak şeklinde köftelikler yapıp, önceden ısıttığımız fırında pişirelim.

Köfteler pişerken bizde, patlıcanları yıkayıp, alacalı olarak soyalım.

Soyduğumuz patlıcanları, uzunlamasına 1/2 cm kalınlığında keselim.

Patlıcanların, tuzlu suda acısının çıkmasını bekleyip, iyice yıkayalım.

Suyunu süzüp hatta kurulayıp, sıvıyağda kızartalım.

Pişen köfteleri patlıcana sararak, fırın tepsisine dizelim.

Üzerine ufak bir parça domatesle ufak bir parça sivribiberi kürdan ile saplayalım.

Domates salçasını, margarinde 1-2 dakika kavurduktan sonra, yeterince tuz, karabiber ve kekik ile 2 su bardağı kadar da su ilave edip, kaynatalım. Sos kıvama gelince, tepsiye döküp, fırınlatalım. Domatesler ve biberler bir miktar kızarıncaya, tepsiyi fırından çıkartıp, sıcak sıcak servis yapalım.