



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞAN SAPLI KÖFTELİ PATLICAN SARMA

25 gr tereyağı
4 adet patlıcan
4 adet domates
25 gr kaşar peyniri
6 adet taze soğan sapı
500 gr kıyma
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 demet maydanoz
1 çay kaşığı tuz, karabiber

Patlıcanları uzunlamasına üçe kesip (Bir Patlıcanı uzunlamasına üçe bölüyoruz) soğuk suda 5 dakika kadar beklettikten sonra kuru kağıt havluyla suyunu iyice çektiğimize kadar bekletin.

Önceden kızdırdığınız tereyağında kısık ateşli tavada patlıcanları kızartıp kağıt havluyla yine aynı şekilde yağın çektiğine kadar bekletin.

Domateslerinizi yuvarlak şekilde üçe bölün (Bir Domatesi yuvarlak şekilde üçe bölüyoruz). Domatesleri kızartmayın.

Köftesi için, soğanı, sarımsağı ve maydanozu küçük küçük doğrayın ve tuzunu ve karabiberini ekleyip hepsini güzelce yogurun,

Hazırladığınız kıyma harcını 6 eşit parçaya bölüp yuvarlak şekilde köfteler hazırlayın ve hazırladığınız kıyma köftelerinde önceden ısıtılmış kısık ateşli tavada güzelce kızartın.

Soğan saplarını kaynar suda bekletin ve yumuşamasını sağlayın.

Kızartılan patlıcanların içine önce domates üzerine kıyma köfte ve onun üzerine peynir dilimini koyarak soğan sapıyla bağlayın.

En son olarak tepsiye dizdiğimiz Köfteli Patlıcan Sarmasını 180 derece fırında 15 dakika kadar pişirerek servis yapın.

