



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU ARMUT KÖFTE

8 adet küçük boy patlıcan

Kızartmak için:

Sıvı yağ

Köfte için:

500 gram tavuk kıyması

1 adet patates

2 dilim ekmeK

1 adet yumurta

1 diş sarımsak

Yarım kuru soğan

Tuz

Kekik

Pul biber

Karabiber

Sosu için:

2 yemek kaşığı tereyağı

4 adet domates

1 diş sarımsak

Kekik

Tuz

Patatesi haşlayıp püre haline getirin.

Patlıcanları saplarını kesmeden tamamen soyun ve acısının çıkması için 10 dakika kadar tuzlu suya koyun.

Soğanı rendeleyin.

Köfte için kıymayı, soğanı, patates püresini, ıslatıp suyunu sıktığınız ekmeK için, yumurtayı ve baharatları bir araya getirip güzelce yoğurun.

Patlıcanları sudan çıkarıp güzelce kurulayın ve sıvı yağda güzelce kızartın.

Yağdan çıkarıp kağıt havlu üzerinde soğumaya bırakın.

Kıymayı sekiz parçaya ayırın ve avcunuzun içinde açıp kızaran patlıcanların her yanını kıymayla kaplayın ve armut şekli verin.

Patlıcanları kıymayla kapladıktan sonra yeniden kızartın.

Bu esnada domatesleri ve sarımsağı rendeleyin.

Tereyağını tavada kızdırıp sarımsak ve domatesi ilave edin.

Tuz ve kekikle birlikte bir tencerede suyunu çekene kadar pişirip sosunuzu elde edin.

Köfteleri fırın tePsisine dizip üzerine sosu gezdirerek 200 dereceye ayarladığınız fırında 20 dakika kadar pişirin.

Yanında pilavla sıcak servis yapın.