



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİDE DOMATESLİ KÖFTELİ PATLICAN KEBABI

- 1 kilo patlıcan
- 1 kilo domates
- 6 adet çarliston biber
- 750 gr. kıyma
- 1 adet soğan
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 2 yemek kaşığı margarin
- İsteğe göre tuz, karabiber, pulbiber
- 6-7 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı domates salçası

Patlıcanları yıkayıp alacalı şekilde soyun ve iki parmak kalınlığında doğrayın.

Domatesleri önce ortadan ikiye bölüp kalın sığış şeklinde doğruyoruz.

Karıştırma kabına kıymayı alıyoruz rendelenmiş yıkanmış soğanı,ince doğranmış sarımsağı,biber salçasını, tuz ve karabiberi ekleyip yoğuruyoruz.

Kullanacağımız tepsiyi alıp yoğurmuş olduğumuz iç harçtan avuç içi kadar alıp şekillendirip patlıcan arasına yerleştiriyoruz sonrasında domates ekliyoruz ve 1 patlıcan, 1 köfte,1 domates şeklinde diziyoruz.

Sosu için: 1 su bardağı suyu domates salçasını erittiğimiz margarine tuz ilave ederek aynı kaptaki iyice çırpıyoruz ve üzerine gezdirerek döküyoruz.180 dercelik fırında pişiriyoruz.

