



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TONUS KÖFTESİ

Köfte için:

250 gr kıyma

1 diş sarımsak

Yarım soğan

5-6 dal maydanoz

İsteğe göre kimyon, köfte harcı, tuz

Patlıcanlı harç için:

1 adet közlenmiş biber

1 adet közlenmiş yeşil biber

İsteğe göre karabiber, tuz

İsteğe göre kaşar peyniri

Üzerine:

1 yemek kaşığı margarin

İsteğe göre pulbiber

İsteğe göre taze kekik

Servis için:

1 adet lavaş ekmeği

2 dilim domates

İsteğe göre sarımsaklı yoğurt

Kıymanın içine rendelenmiş sarımsak, soğan, ince kıyılmış maydanoz, kimyon, köfte harcı ve tuz ilave ederek iyice yoğurun. Patlıcanları kırmızı biberi ve sarımsağı ocak üzerinde közleyip kabuklarını soyun. İnce ince kıyıp tuz, karabiber ilave edip karıştırın. Daha önceden hazırladığınız kıymayı iki eşit parçaya bölün. Parçalardan birini alın, streç film üzerinde merdane yardımıyla ince ve eşit bir biçimde açın. İçine hazırlamış olduğunuz patlıcanlı harçtan 3 yemek kaşığı ilave edip rulo şeklinde sarın. İçindeki patlıcanlar akmasın diye kenarlarını kıyma ile kapatın. Diğer kıyma ile da aynı işlemi yapın. Izgarayı yağlayın ve köfteyi arkalı önlü pişirin. Dilerseniz teflon tavada da bu işlemi yapabilirsiniz. Domates ve biberleri de köfteyle birlikte kızartın. Lavaşı ikiye bölüp ızgarada ısıtın.

Ayrı bir tavada margarini eritin. Pul biberi katıp kızartın. Lavaşları tabağa yerleştirin. Köfteyi ince ince rulo şeklinde dilimleyin. Köftenin üzerine sarımsaklı yoğurdu dökün. Kızartılmış domates ve biberleri de tabağa yerleştirin. Üzerine kızartılmış pul biber gezdirin. Kekikle süsleyip servis edin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 17.09.2021

