



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YELPAZE PATLICAN

- 2 adet topan patlıcan
- 500 gram dana kıyma
- 1 ay bardağı galeta unu
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı tuz
- Kızartmak için:
- Ayçiçek yağı
- Sosu için:
- 3 adet domates
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı elma sirkesi
- 1 tatlı kaşığı kuru reyhan
- 1 ay kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz

Patlıcanları alacalı bir şekilde soyarak tuzlu suda bekletin. Sonrasında patlıcanları aralıklı olarak uzunlamasına yelpaze şeklinde ince kesikler atın ve yağda hafif kızartın. Köftesi için malzemeleri birleştirin ve yoğurduktan sonra sosu hazırlanana kadar buzdolabında bekletin. Sosu için domateslerin kabuklarını soyarak rendeleyin. Sosu için yağı tavada kızdırın. Domatesi, ardından salçayı ekleyin. Tuz şeker ve reyhan baharatlarından sonra elma sirkesini de ekleyerek karıştırın. 5 dakika sonra sosu ocaktan alın ve köfteleri hazırlayın. Patlıcanların aralıklı bölümlerine köftelerden ceviz büyüklüğünde alarak yerleştirin. Sosu da zerne dökerek 180 derecelik önceden ısınmış fırında köfteler kızarana kadar pişirin.

