



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## YUFKALI PATLICANLI KÖFTE

- 1 adet patlıcan
- 100 gram zeytinyağı
- 2 gram tuz
- 100 gram dana kıyma
- 50 gram kuzu kıyma
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet sivri biber
- 1 adet kapyra biber
- 2 diş sarımsak
- 50 gram galeta unu
- 10 gram karabiber
- Yarım demet maydanoz
- 1 adet yufka
- 80 gram salça
- 30 gram pul biber

Patlıcanları çok ince olmayacak şekilde dilimleyin ve pişirme kağıdı serili fırın tepsisine aralıklarla dizin. Üzerlerine fırça yardımıyla zeytinyağı sürün ve tuz serpiştirip, 200 derece ısınmış fırında 10 dakika fırınlayın. Fırından çıkardıktan sonra soğumaya bırakın. Fırın ayarınızı 190'a indirin. Ayrı bir kasede, kıyma, rendelenmiş soğan, yeşil biber, kapyra biber, sarımsak, galeta unu, su, Ayçiçek yağ, tuz, karabiber ve maydanozu birleştirin.

Tüm malzemeler birbirine karışana kadar güzelce yoğurun. Hazırladığınız kıymalı harcın üzerini streç filmle kaplayıp 20 dakika buzdolabında dinlendirin. Yufkayı tezgaha serin. Üzerine ayçiçek yağı ve su karışımının yarısını fırça yardımıyla yufkanın her yerine yedirin.

Yufkanın alt ve üst kısmından 5-6 parmak kalınlığında parçaları ortaya doğru katlayın. Alt kısımda kalan parçanın üzerine fırınladığınız patlıcanları dik olacak şekilde yan yana yerleştirin. Dinlenmiş olan köfteli harçtan parçalar alın ve patlıcanların bulunduğu bölüme ince uzun şerit halinde köfte harcını yerleştirin.

Yufkanın sağ ve sol kısmından 2 parmak kalınlığında katlayıp rulo halinde sarın. Uç kısmını suyla fırçalayıp yapışmasını sağlayın. Sarmış olduğunuz rulo köfteleri 2 parmak kalınlığında parçalara kesin ve fırına dayanıklı, yağlanmış bir fırın kabına yerleştirin. 190 derece ısınmış fırında üzeri nar gibi kızarana kadar, yaklaşık 45 dakika pişirin.

Sosunu hazırlamak için bir sos tenceresine tereyağı ve ayçiçek yağını aktarın ve kızdırın. salçasını da ekleyin ve kokusu çıkana kadar kavurun. Üzerine tuz, karabiber ve pul biber de ekledikten sonra son olarak suyunu da ekleyin ve kaynadıktan sonra altını kısıp 5 dakika kadar daha pişirip ocaktan alın.

Pişmiş ve fırından çıkmış olan patlıcanlı rulo köftenin üzerine hazırlamış olduğunuz sosu gezdirip sıcak olarak servis edin.



---

© lezzetler.com tarif no:171718 • adi:Yufkaly Patlicanlı Köfte • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:06.04.2025 - 13:30