Mekik albóndigas con berenjena

Patlıcanlı Mekik Köfte

500 gramos carne molida
2 rebanadas de pan rancio
1 cebolla mediana
1/2 cucharadita de comino
1/2 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de sal
8 - 10 tallos de perejil
2 tomates
Para la parte superior:
2 berenjenas
1 cucharada de margarina
1 cucharada de harina
1 pizca de sal
1 vaso de queso rallado kasar

Mezcle el rancio rebanadas de pan con cebolla rallada, hasta suavizar las rebanadas. Agregar carne molida, comino, pimienta negro y sal en la mezcla. Amasar durante aproximadamente 5-6 minutos.
Coloque el preparado albóndigas "mezcla en la capa más baja de la nevera, y refrigerar por 1 hora a menos.
Al final de la refrigeración, selección del tamaño de medio limón piezas de la mezcla. Rollo entre ellos la palma de la mano, entonces la forma como hamburguesas y, a continuación, como forma de transbordadores.
Coloque el albóndigas en la bandeja de hornear engrasada, y cocine el albóndigas en el horno de 200 C.
Mientras tanto, las berenjenas, las barbacoas. Cuando las berenjenas están calientes, sin embargo, hacer un corte en el centro de la berenjenas, quite las semillas de las berenjenas por una cuchara, mezcle con jugo de limón con urgencia y finamente rebanada.
Ponga la margarina, la harina y la sal en una sartén. Asado de la mezcla, la harina hasta que se convierte en rosa. Añadir las berenjenas asado en esta mezcla. Sofría por un tiempo.
Ponga suficiente mezcla de berenjenas en el albóndigas cocidas. Ponga el queso rallado kasar sobre ellos y colocar las rodajas de tomate entre las albóndigas.
Coloque el albóndigas en los 200 C de nuevo horno y cocine hasta que el queso se derrita kasar. Servir caliente.

Nota: jugo de limón impide que las berenjenas oscurecer.