



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

PATLICANLI MARAŞ KÖFTESİ



Yarım kg. yağsız kıyma
1 Adet orta boy kuru soğan
Çeyrek ekmek içi
Yarım demet maydanoz
1 Tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
3 Adet iri patlıcan
zeri İçin;
4 Adet orta boy domates
4 Adet arliston biberi
Sosu İçin;
3 Adet domates
1 Tatlı kaşığı kimyon
2 orba kaşığı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı tuz
Kızartmak İçin;
2,5 Su bardağı sıvıyağ

- # Soğan rendelenir, üzerine ekmek içi katılır ve ekmek içi yumuşayana kadar karıştırılır.
- # Daha sonra kıyma, tuz ve karabiber eklenir, 2 – 3 dakika yoğrulur. İnce kıyılmış maydanoz ilavesinden sonra 1 -2 dakika daha yoğrulur. Köfte harcı buzdolabının alt rafına yerleştirilir.
- # Bu arada patlıcanlar ubuklu soyulur, bir parmak kalınlığında daire şeklinde doğranır, tuzlu suda yarım saat bekletilir, sonra iyice kurulanır.
- # Tavaya sıvıyağ konur, kızınca, patlıcan dilimlerinin iki yüzü renk alana kadar kızartılır, doğrudan pişeceğı fırın tepsisine dizilir.
- # Buzdolabında bekleyen köfteler patlıcan dilimlerinin çapı kadar şekillendirilir, aynı kızartma yağında renk alacak kadar iki yüzü kızartılır, tepside bulunan patlıcanların üzerine konur.
- # Köftelerin zerine daire şeklinde doğranmış çiğ domates dilimleri ve onun da üzerine birkaç parçaya bölünmüş arliston biber parçaları konur.
- # En son sosu hazırlanır. Domates rendelenir, üzerine kimyon sıvıyağ ve tuz katılır, karıştırılır. Tepside bulunan köftelerin üzerine sos gezdirilir.
- # Önceden ısıtılmış 200 derece fırında biberlerin rengi değışene kadar pişirilir.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Arzuya göre köfte harcına bir tatlı kaşığı biber salçası eklenebilir.