



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

FIRINDA PATLICANLI KFTE



Yarım kg. kıyma
1 adet orta boy kuru soğan
3 dilim bayat ekmek içi
8-10 dal maydanoz
Yarım ay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
4 adet orta boy patlıcan
2 adet orta boy domates
4 adet sivri biber
Kızartmak İçin;
1 su bardağı sıvıyağ
Salçası İçin;
1 su bardağı sıcak su
1 orba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı toz şeker
Yarım tatlı kaşığı tuz
1 orba kaşığı tereyağı

- # Yoğurma kabına bayat ekmek içi konur. Üzerine rende kuru soğan eklenir, ekmek içi şeklini kaybedene kadar yoğrulur.
- # Üzerine kıyma, tuz, karbonat, kimyon ve karabiber eklenir. Malzeme bütünleşene kadar yoğrulur.
- # En son ince kıyılmış maydanoz katılır. Köfte harcı buzdolabında bir saat kadar dinlendirilir.
- # Bu arada patlıcanlar soyulur, tuzlu suda 20-25dakika bekletilerek acısı çıkartılır.
- # Daha sonra uzunlamasına bir santim kalınlığında dilimlenir. Uzun dilimler ortadan ikiye ya da üçe kesilir.
- # Sıvı yağ teflon tavaya konur, ısınınca patlıcan dilimleri atılır, sadece renk alacak kadar iki yüzü yarım kızartılır. Kağıt havluya çıkartılır.
- # Kızaran patlıcan dilimleri, bir fırın kabına tuz serperek yerleştirilir. Üzerine buzdolabına dinlendikten sonra şekillendirilmiş köfteler sıralandıktan sonra, arzu edilen şekilde doğranmış domates ve sivri biber konur.
- # Bir kabın içine sıcak su, tereyağı, salça, toz şeker ve tuz konur. Tereyağı eriyene kadar karıştırılır.
- # Hazırlanan karışım, patlıcanlı köftenin üzerine gezdirilir. Daha sonra 200 derece fırında köfteler kızarana kadar pişirilir.
- # Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Sala sosun içinde bulunan toz şeker patlıcanın kendine özgü acılığını alır.