



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

SOSYETE KÖFTESİ



Yarım kg. orta yağlı kıyma
1 Adet kuru soğan
3 Dilim bayat ekmek içi
1 Adet yumurta
8 – 10 dal maydanoz
1 Tatlı kaşığı kimyon
1 Tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı tuz
Üzeri İçin;
8 dilim kibrit kutusu büyüklüğünde kaşar peyniri
Sosu İçin;
1 Adet patlıcan
3 Adet domates
3 Adet sivri biber
3 Adet taze soğan
2 Diş sarımsak
4 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı toz şeker
Yarım tatlı kaşığı tuz

- # Yoğurma kabına soğan rendelenir. Üzerine yumurta, tuz, kimyon, karabiber ve bayat ekmek eklenir, karıştırılır.
- # Daha sonra kıyma eklenir. Malzeme bütünleşene kadar yoğrulur. En son ince kıyılmış maydanoz katılır, yoğrulur. Köfte harcı buzdolabında yarım saat dinlendirilir.
- # Bu arada sos hazırlanır; patlıcanın bütün kabuğu soyulur, tavla zarından biraz küçük, küp şeklinde doğranır, kızgın yağda kızartılır, havlu kağıda çıkartılır.
- # Küçük bir tencereye sıvıyağ konur, orta ateşte ısınınca ince kıyılmış taze soğan ve sivri biber eklenir, sebzelerin rengi değişene kadar kavrulur.
- # Daha sonra kabuğu soyulmuş, ince doğranmış domates, ince kıyılmış sarımsak, tuz ve toz şeker eklenir. Domates salça kıvamı alana kadar pişirilir, kızarmış patlıcan katılır 5 dakika daha pişirilir, ateşten alınır.
- # Dinlenen köfte harcı 8 eşit parçaya ayrılır, hamburger köftesi gibi geniş ve yuvarlak şekilde köfteler yapılır.
- # Köfteler ızgarada pişirilir. Servisten hemen önce üzerine kaşar peyniri dilimi konur, hafif kızarana kadar pişirilir. Servisten hemen önce üzerine kaşar peyniri dilimi konur, hafif kızarana kadar pişirilir.
- # Hazırlanan sos servis tabağının ortasına konur, üzerine 1 adet köfte konarak sofraya getirilir.

Not: Arzu edilirse sos, blenderden geçirilerek püre halinde servise sunulur.