

Kofte Mantolu Patlican

Malzemeler

6 adet patlican

Kofte Icin:

1 kg. kiyma

1 adet yumurta

1 buyuk soğan

Galetu unu

Tuz, karabiber

1 dis sarimsak

Toz kirmizi biber

Yapilisi

Patlicanlari kozleyin. Kabuklarini soyup guzelce temizleyin. Kofteyi yogurun. Bir strec film uzerine kofte harcindan bir parca alin ve ince bir sekilde yayin. Orta kismına kozlenmis patlicani koyun ve patlicanin her yerini kofteyle kaplayin.Firjn kabiniza dizin ve uzerine yag surun. 200C'lik firinda kizarana kadar pisirilir.Uzerine domates sosu ve kozlenmis biber ile servis yapin.