

Kofteli Patlican Sarma

Malzemeler

1 kio patlican
300 gram kiyma
1 adet soğan
Yarım demet maydanoz
Tuz, karabiber
Sosu için:
3 adet domates,
1 dis sarımsak,
1 yemek kasığı zeytinyağı

Yapılışı

Patlicanları alacalı soyup uzunlamasına dilimleyin.
Tuzlu suda bir saate yakın bekletin.
Suyunu süzün ve yıkayıp kurulayın.
Kızgın yağda kızartın.
Yogurma kabına kıymayı alıp üzerine minik doğranmış soğanı, ince kıyılmış maydanozu ve baharatları ekleyin.
Ekmek içi veya galeta unu ekleyip koftenizi yogurun.
Kofteden ceviz büyüklüğünde parçalar alıp kızartılmış patlican dilimlerinin içine koyup sarın.
Üç kısımları altta kalacak şekilde tepsiye yerleştirin.
Patlicanların aralarına domates dilimleri yerleştirin. 1.5 su bardağı kadar sıcak su ekleyin ve tepsinin üzerini folyoyla kapatın.
200 derecelik fırında üzeri kapalı olarak 25 dakika kadar, üzerini aktıktan sonra da yine 20-25 dakika kadar pisirin. Domatesleri rendeleyin. Sarımsağı küçük doğrayın. Yağını ekleyip pismeye bırakın. Suyunu çekmeye yakın salçasını ilave edin. Salça eriyince ocaktan alın. Servis esnasında sosunu gezdirip servis edin. Sos yerine patlicanların üzerine domates ve biber dilimleri de yerleştirebilirsiniz.