

Kofteli Patlican

Malzemeler

4 adet Patlican

Kofte Icin

500 gram kiyma

1 adet sogan

2 yemek k. galeta Unu

1 adet yumurta

1 cay kasigi tuz

1 cay kasigi kimyon

1 cay kasigi karabiber

Sos Icin

3-4 adet domates

1-2 dis sarimsak

1-2 yemek k. Zeytinyagi

Tuz

Yapilisi

Kofte icin malzemeleri bir kaba alip guzelce yogurun.

Kozlenmis patlicanlarinizin kabuklarini soyun. Tepe kismini koparmayin.

Bir streci masaniza serin. Ustune ince sekilde ama bosluklar olmayacak sekilde kofteyi yayin. Bosluklar olusursa yamalayin. Icine patlicaninizi yerlestirin ve etrafini strech yardimiyla sarin. Tum patlican ucundaki sapi disinda kofteyle sarilmali. Strechle sekil verdikten sonra yagli kagit serili tepsiye koyun.

Onceden isitilmis 180 derece firinda kofte kismi pisene kadar pisirin.

Bir sos tavasinda 3-4 adet domatesi rendeleyip zeytinyaginda suyunu cektirin. 1-2 dis sarimsagi ezip domates sosuna ekleyin ve karistirin. Tuzunu ekleyip altini kapatın.

Patlicanlı koftenizin ustune sosu paylastirin.