

Patlican Yataginda Kofte

Malzemeler

2 tane bostan patlicanli kabuklari ile 2 parmak kalinliginda dogranacak

350 gr koftelik kiyma (kofte yapilmis)

2 tane halka halka dogranmis domates

Her halka icin birer parca kasar peyniri

3 tane halka ve uzun dogranmis yesil biber

1 tane halka halka dogranmis kirmizi biber

1 yemek kasigi domates salcasi

Tuz, baharat

Kizartmak icin siviyağ

Bol kagit havlu

Kofte Malzemeleri:

400 gr orta yağlı dana kuzu karisimi kiyma

1 tane incecik rendelenmis veya dogranmis kuru soğan

1 yumurta

1/2 demet ince kiyilmis maydanoz

2-3 dis dovulmus sarimsak

Tuz ve baharat cesitleri

Yapilisi

Patlicanlari 2 parmak kalinliginda dograyin, patlicanlari ortalarini bir kaliple cikarin, tuzlu, sekerli suda 1 saat bekleterek acisini alin, Patlicanlari suyunu kagit havlu ile alin, kizgin yağda kizartin, cikari patlicanlari yağinin uzulmesi icin kagit havlu ustunde bekletin, kofte malzemesini patlicanlari ortasi kadar buyuklukte kofte sekli verin ve kizartin, biberleri de kizartin, patlicanlari borcama dizin, ortalarina kofteleri oturtun, uzerine domates, kasar, biber koyun, salcasi su yapin uzerine dokun yağ ilave etmeden, firinda 180 derecede 15 dk pisirin, sicak sicak servis yapin.