

Pur Lezzet

Malzemeler

750 gr kuzu kiyma
4 adet patlican
4 adet yesil biber
4 adet domates
1 adet sogan
1/2 demet maydanoz
2 yemek kasigi salca
1 tatli kasigi un
Karabiber
Pul biber

Yapilisi

Patlicanlar alacali soyulup 1'er parmak kalinaliginda dilimlenip sivi yag da kizartilir.
Kiymaya ince ince kiyilmis yarim demet maydanoz, 1 adet rendelenmis sogan, arzuya gore tuz, 1 silme tatli kasigi karabiber ve 1 silme tatli kasigi pul biber eklenip guzelce yogrulur. Kizarmis patlican dilimleri; aralarina kofteler yerlestirilerek tepsiye dizilir.
Sosu icin; 2 yemek kasigi salcaya 1'er tutam karabiber ve pul biber serpilir ve suyla kivami seyreltilir. Hazirlanan sos patlicanlari uzerine dokulur. Iri iri dogranmis domates ve biberlerle suslenip ortalama 200 derecede ki firinda kofteler kizarana kadar pisirilir.
Pur Lezzet servise hazirdir.