



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## PATLICANLI MARAŞ KÖFTESİ



Yarım kg. yağsız kıyma  
1 Adet orta boy kuru soğan  
Çeyrek ekmeği içi  
Yarım demet maydanoz  
1 Tatlı kaşığı tuz  
Yarım tatlı kaşığı karabiber  
3 Adet iri patlıcan  
Üzeri için;  
4 Adet orta boy domates  
4 Adet  arliston biberi  
Sosu için;  
3 Adet domates  
1 Tatlı kaşığı kimyon  
2  orba kaşığı sıvıyağ  
Yarım tatlı kaşığı tuz  
Kızartmak için;  
2,5 Su bardağı sıvıyağ

- # Soğan rendelenir, üzerine ekmeği içi katılır ve ekmeği içi yumuşayana kadar karıştırılır.
- # Daha sonra kıyma, tuz ve karabiber eklenir, 2 - 3 dakika yoğrulur. İnce kıyılmış maydanoz ilavesinden sonra 1 -2 dakika daha yoğrulur. Köfte harcı buzdolabının alt rafına yerleştirilir.
- # Bu arada patlıcanlar  ubuklu soyulur, bir parmak kalınlığında daire Őeklinde doğranır, tuzlu suda yarım saat bekletilir, sonra iyice kurulanır.
- # Tavaya sıvıyağ konur, kızınca, patlıcan dilimlerinin iki yüzü renk alana kadar kızartılır, doğrudan pişeceği fırın tepsisine dizilir.
- # Buzdolabında bekleyen köfteler patlıcan dilimlerinin çapı kadar Őekillendirilir, aynı kızartma yağında renk alacak kadar iki yüzü kızartılır, tepside bulunan patlıcanların üzerine konur.
- # Köftelerin üzerine daire Őeklinde doğranmış çiğ domates dilimleri ve onun da üzerine birkaç parçaya bölünmüş  arliston biber parçaları konur.
- # En son sosu hazırlanır. Domates rendelenir, üzerine kimyon sıvıyağ ve tuz katılır, karıştırılır. Tepside bulunan köftelerin üzerine sos gezdirilir.
- # Önceden ısıtılmış 200 derece fırında biberlerin rengi değişene kadar pişirilir.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

**Not:** Arzuya göre köfte harcına bir tatlı kaşığı biber salçası eklenebilir.