PATLICANLI MARAŞ KÖFTESİ

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

Soğan rendelenir, üzerine ekmek içi katılır ve ekmek 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 çubuklu soyulur, bir parmak kalınlığında daire şeklinde 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 şekillendirilir, aynı kızartma yağında renk alacak kadar iki yüzü kızartılır, tepside bulunan patlıcanların üzerine konur.
Köftelerin üzerine daire şeklinde doğranmış çiğ domates dilimleri ve onun da üzerine birkaç parçaya bölünmüş çarliston 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.