



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

## PATLICANLI MEKİK KÖFTE



Yarım kg. kıyma  
2 Dilim bayat ekmek içi  
1 Adet orta boy kuru soğan  
1 Çay kaşığı kimyon  
1 Çay kaşığı karabiber  
2 Çay kaşığı tuz  
8 - 10 dal maydanoz  
2 Adet domates  
Üzeri İçin;  
2 Adet patlıcan  
1 Çorba kaşığı margarin  
1 Çorba kaşığı un  
1 Tutam tuz  
1 Su bardağı rende kaşar

# Bayat ekmek içi, rende soğanla yumuşayana kadar karıştırılır. Üzerine kıyma, kimyon, karabiber ve tuz eklenir, 5 - 6 dakika yoğrulur. Sonra ince kıyılmış maydanozla 1 - 2 dakika daha yoğrulur.

# Hazırlanan köfte harcı buzdolabının alt rafında en az 1 saat dinlendirilir.

# Süre sonunda, harçtan yarım limon büyüklüğünde parça koparılır. Avuç arasında oval yuvarlanır, yassılaştırılır -, avuç kenarı ile bastırarak kayık gibi şekil verilir.

# Hazırlanan köfteler, yağlanmış tepsiye dizilir, 200 derece fırında pişirilir.

# Bu arada patlıcanlar ocağın üzerinde ya da ızgarada közlenir. Sıcakken ortası yarılr, içi kaşıkla boşaltılır, hemen limon suyu ile karıştırılır ve kıyılır.

# Tavaya margarin, un ve az tuz konur. Un hafif pembeleşene kadar kavrulur. Üzerine kıyılmış köz patlıcan katılır, birkaç dakika ateşte çevrilir.

# Fırından çıkan köftelere patlıcanlı harç pay edilir, üzerlerine rende kaşar konur, aralarına dilimlenmiş domates yerleştirilir.

# Patlıcanlı mekik köfte tekrar 200 derece fırına verilir, kaşarlar eriyene kadar pişirilir. Sıcak servis yapılır.

**Not:** Köz patlıcana sürülen limon suyu patlıcanın kararmasını engeller.