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 yarılır, 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.