



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

## SOSYETE KÖFTESİ



Yarım kg. orta yağlı kıyma  
1 Adet kuru soğan  
3 Dilim bayat ekmek içi  
1 Adet yumurta  
8 - 10 dal maydanoz  
1 Tatlı kaşığı kimyon  
1 Tatlı kaşığı karabiber  
1 Tatlı kaşığı tuz  
Üzeri İçin;  
8 dilim kibrit kutusu büyüklüğünde kaşar peyniri  
Sosu İçin;  
1 Adet patlıcan  
3 Adet domates  
3 Adet sivri biber  
3 Adet taze soğan  
2 Diş sarımsak  
4 Çorba kaşığı sıvıyağ  
1 Tatlı kaşığı toz şeker  
Yarım tatlı kaşığı tuz

- # Yoğurma kabına soğan rendelenir. Üzerine yumurta, tuz, kimyon, karabiber ve bayat ekmek eklenir, karıştırılır.
- # Daha sonra kıyma eklenir. Malzeme bütünleşene kadar yoğrulur. En son ince kıyılmış maydanoz katılır, yoğrulur. Köfte harcı buzdolabında yarım saat dinlendirilir.
- # Bu arada sos hazırlanır; patlıcanın bütün kabuğu soyulur, tavla zarından biraz küçük, küp şeklinde doğranır, kızgın yağda kızartılır, havlu kağıda çıkartılır.
- # Küçük bir tencereye sıvıyağ konur, orta ateşte ısınınca ince kıyılmış taze soğan ve sivri biber eklenir, sebzelerin rengi değişene kadar kavrulur.
- # Daha sonra kabuğu soyulmuş, ince doğranmış domates, ince kıyılmış sarımsak, tuz ve toz şeker eklenir. Domates salça kıvamı alana kadar pişirilir, kızarmış patlıcan katılır 5 dakika daha pişirilir, ateşten alınır.
- # Dinlenen köfte harcı 8 eşit parçaya ayrılır, hamburger köftesi gibi geniş ve yuvarlak şekilde köfteler yapılır.
- # Köfteler ızgarada pişirilir. Servisten hemen önce üzerine kaşar peyniri dilimi konur, hafif kızarana kadar pişirilir. Servisten hemen önce üzerine kaşar peyniri dilimi konur, hafif kızarana kadar pişirilir.
- # Hazırlanan sos servis tabağının ortasına konur, üzerine 1 adet köfte konarak sofraya getirilir.

**Not:** Arzu edilirse sos, blenderden geçirilerek püre halinde servise sunulur.