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.