PATLICANLI KÖFTE

500 Gr. köftelik kıyma
1 Adet iri kuru soğan
3 Dilim bayat ekmek içi
1 Çorba kaşığı süt
1,5 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı kimyon
1 Çay kaşığı karabiber
8 – 10 Dal maydanoz
1 Adet yumurta
5 Adet orta boy patlıcan
1 Su bardağı kızartma yağı
1 Kase yoğurt
4 Diş sarımsak
2 Adet domates

Yoğurma kabına kuru ekmek içi konur, üzerine yumurta, rende soğan, süt konarak yumuşatılır
Üzerine kıyma, kimyon, karabiber, tuz ,ince kıyılmış maydanoz konur, 10 dakika yoğrulur, buzdolabında dinlenmeye bırakılır.
Patlıcanların kabuklarının tümü soyulur, tuzlu suda acısını çıkartmak için yarım saat bekletilir.
Her patlıcan, boyuna cetvel gibi 5 parçaya kesilir, kızgın yağda kızartılır.
Dinlenen köfte harcı 25 eşit parçaya bölünür, her parça parmak şeklinde yuvarlanır.
Köfteler, patlıcanların kızartıldığı yağda kızartılır.
Soğuyan patlıcan dilimlerinin kenarlarına, kızaran ve soğuyan köfte konur, köfte içte kalarak, patlıcan rulo sarılır.
Orta büyüklükte bir fırın tepsisine patlıcanlı köfteler dizilir, üzerine soyulmuş, halka şeklinde doğranmış domates dilimleri serpilir.
190 derece önceden ısıtılmış fırında, domateslerin rengi değişene kadar pişirilir.
Servis tabağına alınır, üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilir.

Not: Köftenin sağlıklı olması için, patlıcanlar közde, köfteler ızgarada pişirilip rulo sarılabilir. O zaman tepsiye 1 çay bardağı sıvıyağ gezdirilmelidir.