

Patlıcanlı Rulo Köfte

6 kişilik

PATLICANLAR İÇİN:

- 4 adet patlıcan
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı
- 2 çay kaşığı tuz

RULO KÖFTELER İÇİN:

- 450 gram dana kıyma
- 1 adet rendelenmiş soğan
- 2 adet sivri biber (doğranmış)
- 1 adet kapyra biber (doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 3 yemek kaşığı galeta unu
- 3 yemek kaşığı su
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1/2 demet maydanoz (doğranmış)
- 2 adet yufka



YUFKAYI YAĞLAMAK İÇİN:

- 1/2 çay bardağı sıvı yağ
- 1/2 çay bardağı su

SOSU İÇİN:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber

Patlıcanları çok ince olmayacak şekilde dilimleyin ve pişirme kâğıdı serili fırın tepsisine aralıklarla dizin.

Üzerlerine fırça yardımıyla zeytinyağı sürün ve tuz serpiştirip, 200 derece ısınmış fırında 10 dakika fırınlayın. Fırından çıkardıktan sonra soğumaya bırakın. Fırın ayarınızı 190'a indirin.

Ayrı bir kâsede, kıyma, rendelenmiş soğan, yeşilbiber, kapyra biber, sarımsak, galeta unu, su, sıvı yağ, tuz, karabiber ve maydanozu birleştirin. Tüm malzemeler birbirine karışana kadar güzelce yoğurun.

Hazırladığınız kıymalı harcın üzerini streç filmle kaplayıp 20 dakika buzdolabında dinlendirin.

Yufkayı tezgâha serin. Üzerine sıvı yağ ve su karışımının yarısını fırça yardımıyla yufkanın her yerine yedirin.

Yufkanın alt ve üst kısmından 5-6 parmak kalınlığında parçaları ortaya doğru katlayın.

Alt kısımda kalan parçanın üzerine fırınladığınız patlıcanları dik olacak şekilde yan yana yerleştirin.

Dinlenmiş olan köfteli harçtan parçalar alın ve patlıcanların bulunduğu bölüme ince uzun şerit halinde köfte harcını yerleştirin.

Yufkanın sağ ve sol kısmından 2 parmak kalınlığında katlayıp rulo halinde sarın. Uç kısmını suyla fırçalayıp yapışmasını sağlayın.

Sarmış olduğunuz rulo köfteleri 2 parmak kalınlığında parçalara kesin ve fırına dayanıklı, yağlanmış bir fırın kabına yerleştirin.

190 derece ısınmış fırında üzeri nar gibi kızarana kadar, yaklaşık 45 dakika pişirin.

Sosunu hazırlamak için bir sos tenceresine tereyağı ve sıvı yağını aktarın ve kızdırın.

Domates salçasını da ekleyin ve kokusu çıkana kadar kavurun.

Üzerine tuz, karabiber ve pul biber de ekledikten sonra son olarak suyunu da ekleyin ve kaynadıktan sonra altını kısıp 5 dakika kadar daha pişirip ocaktan alın.

Pişmiş ve fırından çıkmış olan patlıcanlı rulo köftenin üzerine hazırlamış olduğunuz sosu gezdirip sıcak olarak servis edin.