



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BADEMLİ PATLICAN DOLMASI

2 adet orta boy patlıcan
12 dilim dana jambon veya salam
1 su bardağı soyulmuş badem
1 adet soğan
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı galeta unu
1 tutam taze nane
1 su bardağı sıvıyağ (Kızartmak için)

Patlıcanları uzunlamasına dilimleyiniz. Süzgece alıp, üzerlerine tuz serpin ve 20 dk. bekleterek acısını çıkarınız. Tavadaki yağı ısıtıp, doğranmış soğanı pembeleştiriniz. 1 Çorba kaşığı su ekleyip, suyunu çekince soyulmuş bademleri ilave ederek kavurunuz. Taze nanenin yarısını ince ince kıyıp, soğanlı karışıma ekleyiniz ve tavayı ateşten alınız. Patlıcanları kurulaşmış, hafif yağlanmış teflon tavada iki taraflı olarak kızartınız. Kızarmış her patlıcan diliminin üzerine 1 dilim salam ve 1 kaşık bademli karışımdan koyarak rulo yapıp, kürdanla tutturunuz. Kalan naneyi galeta unuyla karıştırınız. Patlıcan rulolarını bu karışıma bulayıp, kızgın yağda 5-6 dk. kızartınız. Sıcak olarak servis yapabilirsiniz.



Fotoğraf "cennetgözlüm" tarafından gönderildi. 25.03.2017