CEVİZLİ VE PEYNİRLİ PATLICAN RULOLARI

Malzeme:
4 adet bostan patlıcan
200 gram kırıntı beyaz peynir
2 çorba kaşığı ceviz içi
2 diş sarımsak
5-6 dal maydanoz
10-15 adet kiraz domates
Kızartmak İçin :
Bizim Mutfak Ayçiçek Yağı

Patlıcanları uzunlamasına dilimleyin. 20 dakika tuzlu suda bekletip yıkayın ve kurulayın. Kurulanmış patlıcanları kızgın yağda veya ızgarada kızartıp soğumaya bırakın. Beyaz peynir, ceviz, sarımsak ve maydanozu iyice karıştırın ve tuzunu kontrol edin. Patlıcanları düz bir zemine alın. Hazırladığınız içten bir köşesine koyup rulo şeklinde sarın. Kiraz domatesleri ortadan ikiye kesin. Kesik kısımları patlıcanların üzerine gelecek şekilde yerleştirin ve kürdan batırın.

© lezzetler.com tarif no:48565 • adı:Cevizli ve Peynirli Patlıcan Ruloları • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:26