



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU PATLICAN RULOSU

1 su bardağı süzme peynir
3 yemek kaşığı taze fesleğen
1 diş sarımsak
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Sosu için:

4 adet domates
2 adet patlıcan
5 yemek kaşığı zeytinyağı
1 diş sarımsak
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
Yeteri kadar sıvıyağ (Kızartma için)

Patlıcanları uzunlamasına yarım cm kalınlığında doğrayın ve 15 dakika tuzlu suda bekletin. Suyunu süzüp kuruladıktan sonra kızgın yağda kızartın. Yoğurdu bir kasede çırpın. Sarımsağı rendeleyip karıştırın. Fesleğen, tuz, karabiber ilave edip karışımı patlıcanların içine sürün ve rulo şeklinde sarın. Domatesleri ve sarımsağı rendeleyin. Zeytinyağı, şeker, tuz ve pul biber ekleyip orta ateşte 10 dakika pişirin. Patlıcanların üzerine domates sosundan döküp fesleğen yapraklarıyla süsledikten sonra servis yapın. Domates soslu patlıcan ruloları artık hazır.