



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ETLİ PATLICAN SARMASI

[www.nefissofra.com](http://www.nefissofra.com)

yarım kilo yağsız Kıyma  
1 yumurta  
1 Soğan  
1 Çay bardağı Galeta tozu  
1 avuç kadar kıyılmış Maydonoz  
Karabiber  
Kimyon  
Tuz  
3 Domates  
1 kilo Patlıcan  
6 adet sivri Biber  
1 kaşık Salça  
Sıvıyağ  
1 bardak Su

Bir kaptaki kıymayı, yumurtayı, ince doğranmış soğanı, baharatları, tuzu, galeta tozunu ve kıyılmış maydonozu karıştırıp köfteler hazırlayın, tavada hafifçe kızartın.  
Patlıcanları yıkayın, kabuklarını almalı soyun. 1 er cm. kalınlığında uzunlamasına dilimlere kesin.  
Ocakta tavada patlıcanları kızartın. Masaya 2 patlıcan dilimini çapraz olarak koyun. Ortasına köfteyi koyun ve bohça gibi her iki taraftan sarın, kürdan geçirin. Uçları altta kalacak şekilde tepsiye yerleştirin Patlıcanların üzerlerine domatesi doğrayın.Sivri biberle süsleyin.  
Patlıcanları kızarttığınız tavaya, salçayı koyup sulandırın. Patlıcanların üstüne dökün. Orta ateşte fırında pişirin.