



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞENLİ PATLICAN

Anadolujet Magazin

3-4 adet patlıcan
Taze fesleğen (veya reyhan)
Bergama teneke tulumu
Dolmalık biber
Zeytinyağı
Çamfıstığı
Şirke
Tuz

Patlıcanları uzun uzun kesin, üzerlerine hafifçe zeytinyağı sürerek ızgarada pişirin ve yumuşaması için soğuk bir yerde bekletin. Daha sonra, dilimlediğiniz tulum peynirlerini içine yerleştirin ve patlıcanları sarıp tekrar ızgaraya yerleştirin. Renkli biberleri közledikten sonra mutfak robotunda çekin; zeytinyağı, ezilmiş çamfıstığı ve azıcık sirke ekleyip sosunuzu hazırlayın. Iızgaradan aldığınız içi peynirli patlıcanların üzerine bu sosu gezdirerek servis edin.

