



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PASTIRMALI PATLICAN SARMA

- 4 adet uzun ve ince patlıcan
- 4 adet çemensiz pastırma dilimi
- 2 su bardağı küp doğranmış dil peyniri
- 1 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
- 6 adet domates
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 adet soğan
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı un
- Tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- Kızartmak için:
- 2 su bardağı sıvı yağ

Patlıcanların uç kısımlarını kesip uzunlamasına dilimleyin. Acısını almak için tuzlu suda 10 dakika bekletin. Süzüp kağıt havlu ile kurulayın. Unu geniş bir tabağa dökün. Yumurtaları çukur bir tabakta hafif çırpın. Patlıcan dilimlerini önce una sonra yumurtaya bulayın. Sıvı yağı tavada ısıtıp patlıcanları kızartın. Kağıt havlu üzerine alıp fazla yağın süzün. Domatesleri soyup küçük doğrayın. Soğanı soyup küp şeklinde doğrayın. tereyağını tavada ısıtıp soğanı soteleyin. Domates, salça, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın ve 10 dakika pişirin. Domatesli sosu fırın tepsisine dökün. Patlıcan dilimlerinin üzerlerine birer pastırma dilimi yerleştirip peyniri paylaşın ve sıkı bir rulo şeklinde sarın. Rulo patlıcanları fırın tepsisine yan yana dizin. Üzerine kaşar peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında peynir eriyene kadar pişirin. Fırından alıp sıcak servis yapın.

