



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI KAŞARLI PATLICAN SARMASI

- 2 yemek kaşığı margarin
- 2 adet tombul patlıcan
- 1 adet soğan
- 2 adet domates
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar
- 1 yemek kaşığı kuru fesleğen
- 1 yemek kaşığı kuru kekik
- 2 diş ezilmiş sarımsak
- 1 su bardağı domates sosu
- 1 fincan yağsız lor
- 1 su bardağı kıyılmış ıspanak

Patlıcanları uzunlamasına dilimleyin. Tuzlu suda 5- 10 dk bekletin, kurulayın. 1 yemek kaşığı margarinle teflon tavada yumuşayana kadar kızlayın. 1 yemek kaşığı margarinini tavaya alın, soğanı doğrayıp soteleyin. Ayrı bir kapta, lor, ıspanak, kaşar, fesleğen, kekik ve sarımsağı karıştırın. Tuz ve biber ekleyin. Sotelenen soğanlarla karıştırın, patlıcan dilimlerinin arasına bu karışımdan yayarak, rulo gibi sarın, fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine kekikle karıştırılmış domates sosu ve biraz da kaşar ekleyerek 200 derece fırına koyun yaklaşık 15-18 dk. kalsın. Sıcak servis edin.

