



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR PEYNİRLİ RULO PATLICAN

2 adet uzun patlıcan
1 su bardağı süt
7 yaprak fesleğen
2 adet domates
250 gram lor peyniri
4 çorba kaşığı zeytinyağı

Patlıcanları uzun ince bir şekilde dilimleyip üzerine süt dökerek 5 dakika bekletin. Patlıcanları süzün ızgarada biraz zeytinyağı gezdirip iki yüzünü de kızartın. Üzerine peynir, domates dilimleri, fesleğen koyup rulo şeklinde sarın. Servis tabağına alıp istenirse balzamik sirke dökebilirsiniz.