



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI PATLICAN SARMASI

3 patlıcan
250 gr mantar
2 yeşil biber
2 kırmızı biber
1 soğan
4 domates
1 yemek kaşığı biber salçası
Tuz
Karabiber
Pul biber

Patlıcanlar alaca soyulup uzunlamasına ince ince kesilir ve kızartılır, kızaran patlıcanlar yağın çekmesi için peçete üzerine alınır. Soğan yağda kavrulur, biberler ve ince doğranmış mantar da eklenip ateşte biraz çevrilir ve 1 domates eklenir. Baharatları eklenir. Kızaran patlıcanlardan 2 adet alınır ve artı şeklinde üst üste konur ve içine hazırlanan mantarlı harçtan bir miktar konup kapatılır ve kürdan yardımıyla tutturulur. Ayrı yerde 1 kaşık sıvı yağda rendelenmiş 2-3 domates ve biber salçası kavrulur ve hazırlanan patlıcanlar bu sosun üzerine konur ve 10 dk pişmeye bırakılır. 10 dk sonra servise hazırdır