



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ USULÜ PEYNİRLİ PATLICAN SARMA

- 2 adet patlıcan
- 100 gr çerkez peyniri(kaşar peyniri de olabilir)
- 1 tutam roka
- 7 adet siyah zeytin
- 1 yemek kaşığı kekik
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 diş ezilmiş sarımsak
- 1 adet domates

Patlıcanlar yıkanır, alacalı soyulur. Yarım cm eninde uzun şeritler halinde doğranır. üzerilerine tereyağı sürülerek tost makinasında kızartılır. üzerilerine rendelenmiş domatesli sarımsak sürülür, kekik serpilir. Bir ucuna doğranmış çerkez peyniri, çekirdeği çıkarılmış zeytin dilimleri ve roka konularak patlıcanlar sarılır. Yağlanmış tepsiye dizilir ve 200 dereceli fırında biraz pişirilir.

