



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİL PEYNİRLİ PATLICAN SARMA

<https://cook.com.tr>

Patlıcan 2 Adet
Dil Peyniri 100 Gram
Sofra Tuzu 1 Tutam
Feslegen 1 Demet
Bayat Ekmek 100 Gram
Ceviz 50 Gram
Yumurta 2 Adet
Frenk Soğanı (yaprak soğanı) 15 Adet

Cevizi incecik oluncaya dek dövün ve ufalanmış ekmekle karıştırın (ekmeği mutfak robotundan geçirip incecik yapabilirsiniz). Yumurtaları tuzla çirpin. Patlıcanları çizgili soyduktan sonra ince dilimler halinde kesin tuzlu suda bekletin. Kuruladığınız patlıcanları yumurtaya ardından ceviz ve ekmek karışımına bulayın. Bol sıvı yağda patlıcanları kızartın sonra kağıt havlu üzerine çıkartın. Dil Peynirini küp küp doğrayıp patlıcanların içine yerleştirdikten sonra iki üç yaprak feslegen koyup sarın. Frenk soğanı ile rulo haline getirdiğiniz patlıcanları bağlayın. Servis sunun.

