



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ PATLICAN SARMASI

4 patlıcan
250 gr dil peyniri
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2-3 çorba kaşığı krem peyniri
2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
1 tutam tuz
Sosu için;
6 domates
3 soğan
5 diş sarımsak
4-5 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım çay kaşığı tarçın
Tuz
Karabiber

Sos malzemesini ayıklayıp doğrayın koyu kıvam alana kadar kısık ateşte pişirin.

Patlıcanları temizleyip 1 santim kalınlığında uzunlamasına dilimleyin. 10 dakika tuzlu suda bekletip, yıkayın, kurulayın. Dilimlerin iki yüzeyine zeytinyağı sürün, tepsiye dizin, tuz serpip 180 derece fırında çevirerek kızartın, fırından çıkarıp, soğumaya bırakın.

Dil peynirini 1 cm kalınlığında, çubuklarlar halinde kesin. Her patlıcan diliminin üzerine krem peynir sürüp biraz dil peyniri yerleştirin. Rulo şeklinde sarın ve açılmasını önlemek için kurdanla sabitleştirin.

Hazırladığınız domates sosunun yarısını fırın kalıbına dökün. Hazırladığınız patlıcan sarmaları, katlanmış kenarları üste gelecek şekilde aralıklı olarak kalıba dizin. Kalan sosu sarmaların üzerine yayıp kaşar peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin. Maydanoz yapraklarıyla süsleyerek servis yapın.