



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FESLEĞENLİ PATLICAN SARMA

- 3 Adet Patlıcan
- 2 Adet Soğan
- 2 Adet Domates
- 1/2 Demet Fesleğen
- 3-4 Diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı margarin
- 50 Gr Kaşar
- Tuz
- Karabiber
- 1 Adet Domates
- 2 Diş Sarımsak
- 1 Tatlı Kaşığı Şeker
- 1 Yemek Kaşığı Sıvı Yağ
- 1 çay kaşığı tuz

Patlıcanları bıçak sırtı kalınlığında uzunlamasına dilimlere keselim. Dilimleri tuzlu suda yarım saat bekletip yıkayıp kurulayalım. Patlıcan dilimlerini kızgın yağda arkalı önlü hafifçe kızartarak bekletelim. Bir tavaya margarin yağını alıp küp doğranmış soğan ve sarımsakları ekleyerek soğanlar pembeleşene dek kavuralım. Tavla zarı iriliğinde doğranmış domatesleri ekleyerek domateslerin suyu çekilene dek kavurmaya devam edelim. Tuzunu, biberini ayarlayıp tavayı ateşten alalım ve kıyılmış fesleğenleri ekleyip karıştıralım. Hazırladığımız harçtan 1 tatlı kaşığı alıp patlıcan dilimlerinin ucuna koyalım, dilimleri rulo yaparak saralım. Fırın kabına patlıcan rulolarını aralıksız dizelim. Tavaya 1 çorba kaşığı sıvı yağ alıp rendelenmiş domatesi ve doğranmış sarımsakları ekleyerek domateslerin suyu çekilene dek 3 dakika kavuralım. Tuzu, karabiberi, şekeri ekleyip sosu ateşten alalım. Domates sosunu patlıcan rulolarının üzerine gezdirelim. Üzerlerine arzuya göre kaşar serpererek önceden ısıtılmış 220° ısıllı fırında kaşarlar eriyip üzeri hafifçe pembeleşene dek pişirelim. Yemeği fırından alıp ılıtarak servis yapalım.

