



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

IZGARA PATLICAN RULOLARI

Malzeme:

- 1 adet patlıcan
- 1 adet domates
- 1 diş sarımsak
- 2 dal fesleğen
- 10 gram keçi peyniri
- 1 çorba kaşığı Altın Hasat Riviera Zeytinyağı
- Yeteri kadar tuz, beyaz tozbiber

Patlıcanı boyuna ince şekilde dilimledikten sonra fırça yardımıyla her iki tarafına zeytinyağı sürüp ızgarada kızartın. Ortası boş kalacak şekilde rulo yapıp servis tabağına yerleştirin. Domatesleri küp şeklinde doğrayın. Diğer malzemeleri karıştırıp rulonun içine doldurun. Keçi peyniri ile süsleyip servis yapın.