



KURU İNCİRLİ PATLICANLI ET SARMA

- 4 dilim ince dövülmüş bonfile
- 4 dilim pastırma
- ½ adet patlıcan
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet kuru incir
- 150 gram domates sosu
- 1½ çay kaşığı kuru kekik
- 1 tutam taze çekilmiş karabiber
- 1 tutam deniz tuzu
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Yarım patlıcanı uzunlamasına ve ince dilimlere bölüp önlü arkalı ızgara yapın. Dövülmüş bonfilelerin üzerine 1 dilim patlıcan, 1 dilim pastırma ve kuru incir ilave edip rulo şeklinde sarın. Bir kürdan yardımı ile tutturun. Izgarada önlü arkalı pişirin. Bir sos tenceresinde, doğranmış soğanı tereyağı ile sote edip domates sos ve kekiği ilave edin. Izgara etleri bu sosun içinde 15 dakika daha pişirip üzerine biraz tereyağı döküp sıcak servis edin.

