MISIR UNLU PATLICAN SARMA

4 tane kemer patlıcan
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı karabiber
3 yemek kaşığı margarin
2 su bardağı mısır unu
1 kase süzme yoğurt
1 kase köz biber
1 tutam maydonoz
1 demet taze soğan yaprağı
1 kase renkli yeşillik
2 diş sarımsak
Tuz

Her patlıcanı uzunlamasına 5er dilime ayırıyoruz. Tezgaha diziyoruz ve üzerlerine tuz ve karabiber atıyoruz. Bir kaseye süt koyuyoruz. Bir tabağa mısır unu koyuyoruz. Patlıcanları önce süte sonra mısır ununa buluyoruz. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine diziyoruz.
Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz. İç harcı için, köz biberi, sarımsağı ve maydanozu doğruyoruz. Karıştırma kabına doğradığımız malzemeleri,oda sıcaklığında yumuşamış sana yağı ve süzme yoğurdu koyuyoruz. Hepsini bir karıştırıyoruz. Fırından çıkardığımız patlıcanların uç kısmına hazırladığımız yoğurtlu harçtan koyuyoruz. Yeşil soğanları önce kaynar suya sonra soğuk suya batırıyoruz ve yumuşamasını sağlıyoruz. Patlıcanları rulo şeklinde sarıyoruz ve bir dal yeşil soğanla sarıp bağlıyoruz. Bütün patlıcanları sardıktan sonra servis tabağına dizerek, yanında yeşilliklerle servis ediyoruz.

© lezzetler.com tarif no:103170 • adı:Mısır Unlu Patlıcan Sarma • gönderen:Nesli Han • indirme tarihi:02.05.2024 - 11:05