



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ PATLICAN SANDVIÇ

2 dilim bostan patlıcanı
1 adet patates
1 çorba kaşığı tereyağı
1 dal dereotu
2 dal semizotu
1 çorba kaşığı soya filizi
1 çay kaşığı tuz
yarım çay kaşığı karabiber

Teflon tavaya yarım kaşık tereyağı koyup patlıcan dilimlerini kızartın. Patatesi haşlayıp kabuklarını soyun ve çatalla ezerek püre haline getirin. Dereotunu yıkayıp dal dal ayırın. Semizotunu temizleyip yapraklarını ayırın. Dereotu, semizotu, kalan tereyağı, tuz ve karabiberi püreye ekleyip karıştırın. 1 patlıcan dilimini servis tabağına yerleştirin. Üzerine pürelili karışım ve soya filizini ilave edip kalan dilimi kapatın. Sıcak veya ılık olarak servis yapın.

