



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN ÇARKI

Malzeme:

- 2 adet Kırmızı dolmalık biber
- 3 adet orta boy kabak
- 2 adet büyük boy patlıcan
- 20 adet fesleğen
- 1 çorba kaşığı nar ekşisi
- 6 çorba kaşığı Bizim Mısırozü Yağı

Kırmızıbiberlerin çekirdeklerini temizleyip közleyin. Kabakları yıkayıp kurulaşın. Sebze soyacağı yardımıyla kabakları uzun şeritler halinde dilimleyin. Orta boy bir tencerede 4 bardak kadar suyu kaynatın ve dilimlenmiş kabakları bu suyun içine atıp birkaç dakika haşlayın. Ocaktan alıp soğuk sudan geçirin. Fesleğenlere de aynı işlemi uygulayın. Közlenmiş biberlerin kabuklarını soyun. Ortadan ikiye kesin ve üzerlerine nar ekşisi dökün. Patlıcanları enine ince dilimler halinde kesin. Yapışmaz yüzeyli bir tavada yağı orta hararete ısıtın. İnce dilimler halinde doğradığınız patlıcanları yumuşayınca kadar kızartın. Kağıt havlunun üzerine aktararak fazla yağın süzdükten sonra tezgahın üzerine yağlı kağıt serin. Bir dilim patlıcanın üzerine bir parça kabak, bir parça kırmızı biber ve bir yaprak fesleğen yerleştirin. İnce bir dal gibi sebzeleri sararak rulo haline getirin. Servis zamanına kadar buzdolabında bekletin. Servis tabağına aktarın. Soğuk servis yapın.