



PATLICAN DÜRÜM

4 tane kepekli lavaş ekmeđi
3 tane bostan patlıcanı
Yarım su bardağı light yoğurt
50 gr yağsız beyaz peynir
3 diş sarımsak
1 tane limonun suyu
2 çorba kaşığı margarin
1 tutam Tuz

Beyazpeyniri çatalla ezin. Sarımsakları soyup ezin.

Patlıcanları fırında közleyip kabuklarını soyun. Doğrayıp çukur bir tabağa alın. Limon suyu, tuz, margarin, yoğurt ve peyniri ekleyip ezerek karıştırın.

Lavaş ekmeklerin üzerine patlıcan püresini paylaşırıp rulo şeklinde sarın. Servis yapın.

