



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN RULO

Malzeme:

2 adet patlıcan

2 adet domates

2 adet sarımsak

1 adet soğan

1 ay bardağı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

Tuz, karabiber, taze fesleğen

Patlıcanı alacalı soyup uzunlamasına 3 parça olacak şekilde dilimleyin ve limonlu suda bir süre bekletin. Patlıcan dilimlerini sudan çıkartıp kağıt havlu ile fazla suyunu alın. Üzerlerine tuz, karabiber ve zeytinyağı gezdirip ızgarada ya da fırında pişirin. Domatesi sıcak suya daldırıp çıkartın. Bu sayede kabuğunu daha kolay soyabilirsiniz. Daha sonra çekirdeklerini çıkartıp küp küp kesin. Soğan ve sarımsağı ince doğrayıp bir tavaya alın. Üzerine doğranmış domatesleri ekleyip koyu bir domates sosu elde edene kadar soteleyin. Domates sosu pişirdiğiniz patlıcanlara sarıp rulo yapın. Kalan zeytinyağını fesleğenle blenderde çekip pesto sos hazırlayın. Hazırladığınız sosu ruloların üzerine gezdirin. Patlıcan rulolarını servis tabağına alıp Akdeniz yeşillikleri süsleyerek servis yapın.