



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN RULO

1 kg patlıcan
150 gr kaşar peyniri
3 adet yumurta

Patlıcanları yıkayıp, kurulayın. alacalı soyup, kabuklu kısımlarını boylamasına kalınca dilimleyin. Kabuklarının arasına, dilimlediğiniz kaşar peynirlerini yerleştirin. Rulo şeklinde sarın. Ruloların açılmaması için kürdanla sabitleyin. Yumurta, tuz ve karabiberi iyice çırpın. Unu ilave ederek, boza kıvamına getirin. Patlıcan rulolarını hazırladığınız karışıma batırıp, çıkarın. Kızgın sıvıyağda kızartıp, servis yapın.

Not: Patlıcan rulolarını sarmısaklı yoğurt ile servis yapabilirsiniz.