



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN RULO

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Yemek Kaşığı krem peynir
- 1 Çay Kaşığı kırmızı toz biber
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 0,5 Çay Bardağı ince dövülmüş ceviz
- 1 Su Bardağı süzme yoğurt
- 1 Adet közlenmiş kırmızı biber
- 2 Adet patlıcan

Patlıcanları alaca şekilde soyun ve ince dilimler halinde kesin. Dilimlediğiniz patlıcanları acı sularının çıkması için bir müddet tuzlu suda bekletin. Bir tavada kuruladığınız patlıcanların her iki tarafını da yağda kızartın. Közlenmiş kırmızı biberi küp şeklinde doğrayın. Doğradığınız biberin üzerine süzme yoğurt, kırmızı toz biber, ceviz ve tuzu ilave edip karıştırın. Hazırladığınız bu karışımı patlıcanlara eşit şekilde paylaştırın ve rulo haline getirin. Rulo haline getirdikten sonra kürdan yardımı ile sabitleyin.