



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN SARMA

1 paket Banvit Bandırma Köfte
2 adet kemer patlıcan
2 çorba kaşığı tereyağı
75 gr kaşar peyniri (köfte ebatlarında ince dilimlenmiş)
200 gr domates (rendelenmiş)
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
2 sap taze kekik
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Patlıcanları uzunlamasına, mümkün olduğunca ince dilimleyin. Yağsız tavaya her seferinde bir çay kaşığı tereyağı koyup, patlıcanların her iki yüzünü hafifçe kızartın. Patlıcan dilimlerinin uçlarına köfte ve peynir yerleştirip, rulo şeklinde sarın ve fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200°C fırında, peynirler hafif eriyinceye kadar, yaklaşık 15 dak. ısıtın. Kalan tereyağını ısıtıp, domates, sarımsak, tuz, karabiber ve bir sap kekik ilave edin. Karıştırarak 4-5 dak. pişirin ve tabaklara paylaşın. Domates sosunun üzerine köfteleri yerleştirin. Kekik serperek servis yapın.

