



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN SARMA

1 kilogram kemer patlıcan
500 gram kıyma
1 dilim bayat ekmek
1 adet dolmalık biber
2 adet orta boy domates
2 adet yumurta
1 yemek kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Sıvı yağ

İlk olarak patlıcanları yıkayıp kabuklarını çizgili olarak soyun. Soyduğunuz patlıcanları boyuna ince ince dilimleyin.

Yumurtaları çirpin. Tavada sıvı yağı kızdırın. Çirpılmış yumurtaya bulduğunuz patlıcanları kızartın. Önce bir süzgece, sonra kağıt havlu üzerine alarak fazla yağların alınmasını sağlayın.

Bayat ekmek diliminin kabuklarını çıkarıp içini biraz suyla ıslatın. Ekmeklerin suyunu sıkıp kıyma, tuz ve karabiberle birlikte iyice yoğurun.

Kızarmış patlıcan dilimlerinin ortasına bir yemek kaşığı kıymalı harçtan koyun. Patlıcanları rulo gibi sarın.

Domatesi dilim dilim, dolmalık biberleri de kare şeklinde kesin. Patlıcan rulolarının üzerine önce domates, sonra biber yerleştirip kürdanla tutturun. Ruloları derin bir tepsiye dizin.

Ruloların üzerine bir adet domates rendesi, bir çay bardağı su ve toz şekerden hazırladığınız karışımı gezdirin.

Tercihe göre ocak üstünde ya da fırında pişirin.

