



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATLICAN SARMASI

1.5 kg kemer patlıcanı
750 gr kıyma
1 yumurta
2 domates
2 dolmalık biber
1 çorba kaşığı tozşeker
1 dilim bayat ekme
Sıvıyağ
Tuz
Karabiber

Patlıcanları alacalı soyup uzunlamasına dilimleyin. Bir saat tuzlu suda bekletip iyice durulayın ve kurutun. Yumurtayı çırpın. Sıvıyağı tavada kızdırın. Patlıcanları yumurtaya bulayıp yağda kızartın. Kağıt havlu üzerine alıp yağını çektin. Kıyma, ekme içi, karabiber ve tuzu bir kaptayın yoğurun. Patlıcan dilimlerinin içine kıymalı harcı paylaştıırıp rulo sarın. Bir tepsiye dizip biberleri ekleyin. Üzerine tuz ve şekeri serpin. Domatesleri rendeleyip tüm malzemenin üzerine yayın. Üzerini örtecek kadar su ekleyip kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.