



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN SARMASI

MALZEMELER

2 tane patlıcan (uzun)
250 gr kıyma
1 soğan (iri)
2 diş sarımsak
1/2 kırmızı dolmalık biber
2 uzun biber
baharatlar
tuz
salca

YAPILIŞ TARİFİ

Patlıcanları yıkayıp ince uzun kesin ve sonra bir tavanın içine biraz sıvı yağ katıp kızartın (kurumiyacak) sonra yağdan alıp yağın suzmeye bırakın.
İç: kıymanın içine soğanı ve sarımsakları rendeleyin ve sonra kırmızı dolmalık biberi ve uzun yeşil biberi ince ince küp şeklinde kıyın (ya da robottan geçirin) içine tuz baharat ve salcayı katın.
Sogmus olan patlıcanların içine yuvarlanmış ince harçları koyup sarın ve sonra bir ayrı tavanın içine salcayı kızartıp patlıcanların üstüne dokun (sarmanın üstüne bir tabak koyarsanız dağılmasın) ve biraz da su ve tuz katın karıştırmadan altı kısık şekilde pisirin sıcak sıcak servis yapın. afiyet olsun