



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN SARMASI

200 gram kıyma
6 adet patlıcan
250 gram domates
3 adet dolmalık biber
2 baş soğan
1 demet maydanoz
4 kaşık sadeyağ
Yarım kilo yoğurt
Yeteri kadar tuz.

Büyük ve kalın patlıcanlar soyulur, patlıcan kızartmasından daha kalınca ve uzunca kesilir. Tuzlanır, yıkandıktan sonra kızartılır. Kıyması hazırlanır. Patlıcanların teker teker aralarına birer parça kıyma konularak yuvarlak sarılır. Bir tepsiye döşenir. Üzerine domates ve taze biber konur ve hafif ateşte az suyla pişirilir. Servis edileceği zaman yoğurt dökülür.