



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN SARMASINDA REYHANLI TAZE PEYNİR

1 adet patlıcan (boylamasına 4 parçaya kesilmiş)
100 gr. yağsız Pınar Beyaz Peynir (2 parça kibrit kutusu büyüklüğünde)
2 dal taze reyhan
1 adet ince doğranmış domates
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz ve biber

Dilimlenmiş patlıcanları fırçayla yağlayın; tuz ve biber serpererek fırında pişirip soğutun. Patlıcanları, dilimlediğiniz beyaz peynire, arasına birer yaprak taze reyhan koyarak sarın. ‹steğie göre yağsız teşon tavada veya ızgarada patlıcana sarılı peynirleri kızartarak domates sosla servis edin.