



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANA SARILMIŞ PATATESLİ TON BALIĞI (İTALYA)

MALZEMELER

3 adet patlıcan
400 gr. konserve ton balığı
1 kg. patates
2 adet domates
Maydanoz
Tuz
Karabiber
Sıvı yağ
Domates sosu
Krema

Patlıcanları, uzunlamasına ince kesin ve derin yağda hafifçe kızartın. Başka bir tencerede patatesleri haşlayın. Haşladığınız patatesleri soyduktan sonra çatalla ezin. İçine ton balığı, küp doğranmış domates, kıyılmış maydanoz, tuz, karabiberi ilave edip iyice yoğurun.

Kızarttığınız patlıcanları tezgaha serin ve üzerine hazırladığınız harçtan sürerek rulo şeklinde sarın. Bu işlemden sonra patlıcanları bir süre fırında ısıtın. Başka bir yerde hazır domates sosuyla kremayı karıştırarak kaynatın. Elde ettiğiniz sosu yemeği servis edeceğiniz tabakta gezdirin, patlıcanları bu sosun üstüne koyun, servise hazırdır.
