



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI ÇALI FASULYE

Malzeme:

- 1 kg çalı fasulyesi
- 1 kahve fincanı su
- 3 adet patlıcan
- 1 ay bardağı Bizim Ayçiçek Yağı
- 1 orba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
- 1 orba kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 5 adet kiraz domates

Çalı fasulyeleri ayıkladıktan sonra boyuna jülyen doğrayın. Tencereye özenle dizip suyu ekleyin. Üzerine zeytinyağını, şekerini ve tuzu ekleyin. Fasulyeler yumuşayınca kadar pişirin. Patlıcanları ince uzun doğrayın. Tavadaki sıvıyağı kızdırıp patlıcanları kızartın. Patlıcanların fazla yağın kağıt havlu ile alın. Her bir patlıcan diliminin içine bir tutam çalı fasulyeyi düzgün bir şekilde yerleştirerek sarın. Sardığınız patlıcanlı çalı fasulyesini servis tabağına yan yana dizin. İkiye kesilmiş kiraz domatesleri patlıcanların üzerine yerleştirin. Soğuk olarak servis yapın.