



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI DÜRÜM (DENİZLİ)

3 adet topan patlıcan
1 adet soğan
2 adet domates
2 adet biber
1 su bardağı rende beyaz peynir
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı zeytinyağı
Lavaş ekmeği

Patlıcanlar közlenir, soyulur ve kıyılır. Soğan çentilir, zeytinyağında pembeleştirilir. Üzerine ince kıyılmış biber ve küp doğranmış domates eklenir. Tuz ve karabiber serpilir. Lavaş ekmeğine sırasıyla patlıcan, pişmiş karışım ve rende peynir bırakılır. Rulo sararak dürüm yapılır.