



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI KAŞARLI RULO BÖREK

1 adet yufka
10 dilim közlenmiş patlıcan
3-4 dilim kaşar peyniri
6 yemek kaşığı domates püresi
Kekik
Pastırma ya da sucuk
1 yumurta sarısı
Tuz
Karabiber

1 adet yufkayı fırın kağıdı serili tepsiye yerleştirin.Üzerine közlenmiş patlıcan dilimlerini yayın. Domates püresini patlıcan dilimleri üzerine güzelce yayın.Sonra pastırma veya sucukları keserek yerleştirin. Tuz ve karabiber ile tatlandırıp kaşar dilimlerini de yayın.Büyük bir rulo haline getirip üzerine yumurta sarısını sürün. 20-25 dk. 180 derece fırında üstü kızarana dek pişirin.