



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICANLI KIRMIZI BİBER SARMASI

8 adet közlenmiş kırmızı biber

8 adet yeşil soğan

3-4 adet iri patlıcan

Limon

Tuz

1 yemek kaşığı margarin

Biberler közlenip güzelce temizlenir. Aynı şekilde patlıcanlarda közlenir ve ince ince kıyılır, içine tuz ve dilediğiniz baharatı ekleyebilirsiniz. Hatta soğan, domates, maydanoz ile bir salata hazırlayıp onu bile harç olarak kullanabilirsiniz. Tamamen damak tadınıza ve evdeki malzemelere bağlı. Közlenmiş biberi bir tarafından açın ve çekirdeklerini temizleyip geniş olan tarafına hazırladığınız harçtan koyun ve sigara böreği sarar gibi sarın. Bu arada yeşil soğanların üzerine sıcak su dökün ve 4-5 saniye bekletip sardığınız rulolara yeşil soğan ile fiyonk yapın. Üzerine eritilmiş margarin gezdirin.

