



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI KOLAY SARMA

Malzeme

- 3 adet yufka
- 6 yemek kaşığı Sıvı Sana
- Harcı:
- 3 yemek kaşığı Sana Kase
- 2 adet patlıcan
- 250 g kıyma
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet çarliston biber
- 3 diş sarımsak
- ½ demet maydanoz
- Tuz ve karabiber
- Sosu:
- 1 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 1 yemek kaşığı salça
- 6 su bardağı et suyu
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Üzeri için:
- Sarımsaklı yoğurt

Hazırlanışı

Patlıcanları alacalı soyup, küp küp doğrayın. Acısının çıkması için tuzlu suda bekletip, iyice suyunu sıktıktan sonra kızgın yağda kızartın. Kızarmış patlıcanları fazla yağını süzmek için havlu kâğıt yaydığınız tabağa çıkarın. Kuru soğanı piyazlık doğrayın.

Çarliston biberlerin tohumlarını çıkarıp, ince ince doğrayın.

Sarımsakları kıyın.

Maydanozu ayıklayıp, ince ince kıyın.

Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour'u kızdırın, içine kıymayı ilave edip, kıyma suyunu çekip, kavrulana kadar pişirin. Daha sonra kıymanın içine piyazlık doğranmış kuru soğanı ve kıyılmış sarımsağı ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Soğanlar renk alınca içine doğranmış çarliston biberleri ilave edip, kavurmaya devam edin.

En son olarak harcin içine kıyılmış maydanozu, tuz ve karabiberi ve kızarmış patlıcanları ilave dip, karıştırdıktan sonra ateşten alıp, soğuması için harcı, yayvan bir tabağa koyun.

Harç soğurken yufkaları üst üste koyup, 12 eşit üçgen parçaya kesin.

Yufkaları bir kâsenin içine koyduğunuz Sıvı Sana ile yağlayıp, üzerine soğumuş harçtan koyup, ilk önce yufkanın kenarlarını içeri kıverdiktan sonra sigara böreği gibi ince olarak sarıp, sarmaları, Sıvı Sana ile yağlanmış tepsiye dizin.

Önceden 185 derece de ısıtılmış fırında sarmaların üzeri kızarana kadar pişirin.

Sarmalar pişerken sosu için küçük bir tencerede Sana Crème Bonjour'u kızdırıp, içine salçayı ilave edip, salçanın pişip, kokusu çıkıncaya kadar kavurun daha sonra içine et suyunu ve kırmızı pul biberi ilave edip, sosu bir taşım kaynatın.

Pişen sarmaları yayvan bir tepsi veya tabağa dizin, üzerine sıcak sosun hepsini döküp, kapattığınız sıcak fırında sarmaları 10 dak. bekletip, sosu çektirin.

Üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirip, sıcak olarak servis edin.