



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICANLI KOLAY SARMA

- 3 adet yufka
- 250 gr kıyma
- 2 adet patlıcan
- ½ su bardağı ayçiçek yağı
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 adet kuru soğan
- Bir miktar tuz
- Bir miktar karabiber
- 1 yemek kaşığı margarin (sosu için)
- 2 adet Knorr Et Bulyon (sosu için)
- 1 lt su (sosu için)
- 1 yemek kaşığı salça (sosu için)
- 1 tatlı kaşığı pul biber (sosu için)
- 1 çay kaşığı kimyon (sosu için)
- 2 adet çarliston biber

### Hazırlanışı

- Harcı için: Çarliston biberleri ayıklayıp doğrayın. Tavada margarini kızdırıp doğranmış çarliston biberleri sote edin. İçine kıymayı ilave edip kıyma bıraktığı suyu çekene kadar kavurun. Daha sonra yemeklik doğradığınız kuru soğanı, alacalı soyduğunuz patlıcanları, tuz ve az karabiberi ekleyip iyice kavurun. Kavrulmuş patlıcanlı kıymayı yayvan bir tabağa alıp soğutun.
- Yufkaları üst üste koyup 12 eşit üçgen parçaya kesin. Kesilmiş üçgen yufkanın üzerine bir fırça yardımıyla sıvı yağ sürün, soğuttuğunuz harçtan yufkanın uzun kenarına koyup ilk önce yufkanın yan kenarlarını içeri kıvrın. Sigara böreği sarar gibi rulo yapıp önceden sıvı yağ ile yağladığınız fırın tepsisine sarmaları dizin. Sarma işlemine kestiğiniz yufkalar bitene kadar aynı şekilde devam edin.
- Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında üzeri kızarana pişirin.
- Patlıcanlı sarma fırında pişerken sosu için derin bir tencerede yağı kızdırıp salçayı ekleyin. Salçanın kokusu çıkana kadar kavurun. Daha sonra içine Knorr Et Bulyonları, kırmızı pul biberi, kimyonu ve suyu ilave edip kısık ateşte kaynatın.
- Fırından çıkardığımız patlıcanlı sarmaları kenarları derin bir servis tabağının içine yanyana dizin. Üzerlerine hazırladığınız sosu yavaşça gezdirin. Sosu ilk başta fazla gibi görünse de yemeği, kapattığınız sıcak fırında 10 dakika beklettiğinizde, patlıcanlı kolay sarma sosunu tamamını çekecektir.
- Patlıcanlı kolay sarmayı sıcak olarak servis edin.