



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI RULO

2 adet orta boy patlıcan,
150 gram kıyma,
1 adet orta boy soğan,
1 su bardağı ayçiçek yağı,
yarım su bardağı yoğurt,
1 paket kabartma tozu,
aldığı kadar un,
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı,
2 adet yumurta

Ön hazırlık olarak patlıcanları közleyelim. Kabuklarını soyup, limonlu suda 5 dakika bekletelim. Yıkayıp elimizle sıkıştırarak fazla suyunu akıtalım, ince kıyılmış soğanları kıyma ile birlikte 2-3 çorba kaşığı ayçiçek yağında, kıyma renk değiştirip suyunu çekene dek kavuralım. Tuzu ekleyip ateşten alalım, ince kıyılmış patlıcanı ilave edip, harmanlayalım. Ayçiçek yağı, 1 adet yumurtayı, yoğurdu bir kaptaki çırpalım, içine tuzu, kabartma tozunu ve azar azar unu ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında, ele yapışmayan bir hamur elde edelim. Hamuru 15 dakika dinlendirip merdane ile yarım parmak kalınlığında açalım. Hamurların kenarlarını bıçakla düz keserek dikdörtgen şekil almasını sağlayalım. Üzerine hazır olan malzemeyi yayalım. Hamuru rulo yapalım. Kenarlardan çıkan hamuru şerit yapıp rulonun üzerine çaprazlar halinde ya da dilediğiniz şekilde süsleyelim. Üzerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında pişirdim. Fırından alıp ilindikten sonra dilimleyerek servis yapalım.