



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PESTO SOSLU PATLICAN RULOLARI

- 10 Adet iri patlıcan
- 10 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 4 Tatlı Kaşığı Kekik
- 2 Çay Kaşığı Karabiber
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- İçi için:
- 20 Adet iri domates
- 2 Diş sarımsak
- 3 Adet kuru soğan
- 2 Çorba Kaşığı kaşığı zeytinyağı
- 2 Çay Kaşığı tuz
- 2 Çay Kaşığı karabiber
- Sosu için:
- 1 Demet Taze Fesleğen
- 4 Çorba Kaşığı Zeytinyağı

Patlıcanları yıkayıp kabuklarını soyalım. Her bir patlıcanı şeritler halinde üçe bölelim. Zeytinyağı, kekik, karabiber ve tuzu karıştırıp fırça yardımıyla patlıcanların üzerine sürelim ve 175 derecelik fırında 35 dakika pişirelim. Öte yandan minik minik doğradığımız soğan ve sarımsakları, zeytinyağında soteleyelim. Küp doğradığımız domatesleri de katıp sotelemeyi sürdürelim. Tuz ve karabiberi ilave edip ocağın altını kapatalım. Ilımları için bekledikten sonra patlıcanları sulandırmaması için sosumuzu süzelim. Her patlıcan şeridinin üzerine domatesli sostan koyup rulo şeklinde kıvrıyalım. Servis tabağına alıp dilersek maydanozla süsleyelim. Pesto sosu hazırlamak için taze fesleğen ile zeytinyağını robotta çekelim. Süzüp servis tabağının üzerinde gezdirelim.

