



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PATLICAN RULOLARI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 adet büyük patlıcan
100 gram beyaz peynir veya lor peyniri
1 yemek kaşığı doğranmış maydanoz
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Patlıcanı uzunlamasına ince dilimler halinde kesin.

Dilimleri hafifçe tuzlayarak 10-15 dakika bekletin. Bu işlem patlıcanların acısını alır.

Ardından patlıcan dilimlerini iyice durulayın ve kurulayın.

Bir tavada zeytinyağını ısıtın. Patlıcan dilimlerini arkalı önlü hafifçe kızartın ve havlu kağıt üzerine alarak fazla yağın süzdürün.

Beyaz peyniri bir kasede ezin veya ufalayın. Üzerine doğranmış maydanozu ekleyin.

Her bir patlıcan dilimine peynirli harçtan bir miktar koyun ve rulo şeklinde sarın.

Servis tabağına alın ve üzerlerine biraz taze çekilmiş karabiber serpin.

Soğuk veya oda sıcaklığında servis yapın.

