



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PATLICAN SARMASI

- 2 adet patlıcan
- 2 yemek kaşığı mısır unu
- 100 gr. beyaz peynir
- 1 adet kırmızı biber
- 1 adet çarliston
- 1 çay kaşığı nane
- 3 çorba kaşığı kızartma yağı

Patlıcanları yıkayıp alacalı soyalım ve boyuna ince dilimler şeklinde doğrayalım. Patlıcanları tuzlayalım. Mısır ununa bulayalım. Kızgın yağda kızartalım.

Peyniri çatalla ezelim. Çok ufak olarak doğradığımız kırmızı ve yeşil biberi ve naneyi peynire ilave edelim. Patlıcanların uç kısmına peynirli harçtan yerleştirip patlıcanları saralım ve kürdanla sabitleyelim.

