



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PATLICAN SARMA

<https://cook.com.tr>

Patlıcan 4 Adet
Klasik Beyaz Peynir 100 Gram
Ayçiçek Yağı 0.5 Çay Bardağı
Sofra Tuzu 1 Tutam
Kekik 1 Tutam
Dereotu 1 Dal
Karabiber 1 Tutam
Tava 1 Adet
Ceviz 6 Diş
Sarımsak 1 Diş

Patlıcanları yıkayın ve soymadan uzunlamasına yarım cm. kalınlığında dilimleyin. Tavada yarım çay bardağı zeytinyağında yaklaşık 5 dakika kadar kısık ateşte pişirin. Peynirinizi ezin ve içine ince kıyılmış ceviz, dereotu, sarımsak, tuz, karabiber, kekik ilave ederek karıştırın. Pişirdiğiniz patlıcanların içine peynirli harçtan koyarak rulo şeklinde sarın. Ruloların açılmaması için ortalarından birer kürdan geçirin. Peynirli patlıcan sarmalarınız servise hazır.

