



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RULO PATLICAN KIZARTMASI

3 adet kemer patlıcan
6 adet sosıs
3 dilim dil peyniri
1 su bardađı süt
1 su bardağı mısır unu
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Öncelikle patlıcanların kabuklarını soyup, uzunlamasına incecik dilimleyin. Sütün içine yatırın. Sosısları ikiye bölüp, uçlarını bıçakla artı şeklinde kesin. Peyniri didikleyin. 1 sosıs ve dil peyniri dilimini patlıcanın içine koyup, rulo şeklinde sarın. Açılmaması için kürdanla tutturun. Patlıcanları tekrar sütün içine alın. Daha sonra mısır ununa bulayıp, kızgın sıvıyağda kızartın. Daha sonra kürdanları çıkararak, sıcak servis yapın.

