



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RULO PATLICAN SALATASI

3 tane tombul patlıcan  
2 tane orta boy domates  
150 gram eski kaşar  
10 adet siyah zeytin  
5 dal taze fesleğen  
1 tatlı kaşığı kekik  
1 çay kaşığı tuz

Patlıcanlarımızı uzunlamasına güzelce doğrayıp ekmek kızartma makinasında yağsız bir şekilde iki tarafını da kızartın. Domateslerin kabuklarınıda soyup rendeleyin zeytinlerin çekirdeğini çıkartıp dilim dilim doğrayın. Patlıcanların ortasına kaşar peyniri, zeytinleri hafif kekik, tuz, roka domates, sosu koyarak rulo yapın. Tepsiyi yağlayıp fırında yarım saate yakın bir süre pişirin.

