



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA SOSLU PATLICAN SARMA

12 adet
4 adet uzun patlıcan
4 orba kaşığı sirke
4 su bardađı su
1 orba kaşığı tuz
1 küçük Banvit Yayla Soslu
3 adet ufak domates
3 adet dolma biber
2 ay fincanı su
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Patlıcanların bütün kabuklarını soyun (arzuya göre yol yol da olabilir) Patlıcanları uzunlamasına 1,5 cm kalınlığında kesin. Bu arada bir kaptaki, 1 çorba kaşığı sirke, 4 su bardağı su ve 1 çorba kaşığı tuzu karıştırın. Hazırladığımız sirkeli suda patlıcanları 30 dakika bekletin. Kurulayıp, kızgın yağda alt üst kızartın ve havlu kağıda çıkartın. Domatesleri ve dolma biberleri 4'e kesip çekirdeklerini temizleyin. Her patlıcan diliminin ucuna Banvit Yayla Soslu ile 1-2 parça domates, 1 parça dolma biberi koyup sarın. Aılmaması için kurdanla tutturun. Fırın tepsisini aralıklı sıralayın ve aralara 2 çay fincanı suyu gezdirin. Kızgın fırında 25 dakika pişirin. Arzuya göre domatesli pilavla servis yapın.