



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKADA PATLICAN YEMEĐİ

- 2 adet yufka
- 3 adet patlıcan
- 1 diş sarımsak
- 1 adet kuru soğan
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı sıvıyağ

Patlıcanlar yollu soyulur, kuşbaşı kadar doğranır. Tencereye yağ konur, ince kıyılmış soğan ve sarımsak atılır, pembeleştirilir. Salça, patlıcan ve tuz ilave edilir 1 çay bardağı kadar sıcak su konur, kapak kapatılır. Yarım saat pişirilir. Yufkalar üst üste konur. Üçgen 8 parçaya kesilir. Kenarına iç paylaşılır. Kenarları kapatılır ve rulo yapılır. Fırın kabına yerleştirilir. Üzerine biraz sıvıyağ sürülür. 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir.