



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ PATLICAN RULO

- 3 adet tımbul patlıcan
- 2 adet domates
- 2 yemek kakaşığı tereyağı
- 150 gr. eski kaşar
- 10 adet siyah zeytin
- 5 dal fesleđen
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı tuz

Patlıcanları ince ince güzelce doğrayıp ekmek kızartma makinasında yağsız bir şekilde 2 taraflı kızartın. Domateslerin kabuklarınıda soyup rendeleyin zeytinlerin çekirdeğini çıkartıp dilim dilim doğrayın. Patlıcanların üzerine margarini sürün ve ortasına kaşar peyniri, zeytinleri hafif kekik, tuz, fesleğen ve domates rendesi koyarak rulo yapın. Tepsiyi yağlayıp tepsiye dizin, fırında yarım saate yakın bir süre pişirin

