



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PATLICAN RULOLARI

2 adet patlıcan
3 adet soğan
1 tatlı kaşığı şeker
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
3 adet domates
Tuz
Karabiber
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Patlıcanları uzun ince dilimleyin. Kızgın yağda kızartın ve kağıt havlu üzerinde fazla yağdan kurtulun. Soğanları piyazlık doğrayın. Tencereye zeytinyağı ekleyip, pembeleşinceye kadar kavurun. İnce dilimlenmiş sarımsakları ekleyin. Domateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Soğanlara ilave ederek pişirin. Şeker, tuz ve karabiber ekleyip, domatesler suyunu çekince ateşten alın. İç harcı patlıcan dilimlerine teker teker rulo şeklinde sarın. Bir fırın kabına dizip, 180 derecede önceden ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. Üzerine kıyılmış maydanoz serpererek soğuk servis edin.

