ZEYTİNYAĞLI PATLICAN RULOLARI

2 Adet Patlıcan
3 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
1 Adet Soğan
2 Diş Sarımsak
2 Adet Domates
1 Adet Sivri Biber
1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
2 Çorba Kaşığı Taze Kaşar Peyniri
İsteğe Bağlı Tuz
İsteğe Bağlı Karabiber

Patlıcanları alacalı soyalım ve uzunlamasına dilimleyelim. Sıvıyağı tavada kızdırıp patlıcan dilimlerini kızartalım. Ardından kâğıt havlu üzerine alıp 1 tutam tuz serpelim.
Soğan ve sarımsakları kıyalım, domates ve biberleri doğrayalım. Zeytinyağında soğanı pembeleştirelim. Domates, sivri biber ve sarımsağı ekleyip kavuralım. Tuz, karabiber, şeker ve suyu ekleyip pişirelim. Peynir dilimlerini ortadan ikiye keselim.
Patlıcan dilimlerini fırın kabı içerisine yan yana dizelim. Hazırladığımız domatesi, oluşturmuş olduğumuz sepetin içerisine koyalım ve patlıcanın uçlarını içeriye doğru katlayıp üzerine rendelenmiş peynir gezdirelim. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 5-10 dakika kadar pişirelim.

© lezzetler.com tarif no:89522 • adı:Zeytinyağlı Patlıcan Ruloları • gönderen:oya alnıak • indirme tarihi:30.04.2024 - 16:19