



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI PATLICAN RULOLARI

İlkay Öztürk

3 Adet Patlıcan  
2 Adet Soğan  
2 Adet Domates  
1 Çay Kaşığı Şeker  
2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı  
3 Diş Sarımsak  
1 Çay Kaşığı Tuz  
1 Çay Kaşığı Karabiber  
İsteğe Bağlı Sıvıyağ (Kızartmak İçin)

Patlıcanları yıkayıp 0,5 cm kalınlığında uzunlamasına dilimleyelim. 15 dakika tuzlu suda beklettikten sonra suyunu süzüp kurulayalım. Kızgın sıvıyağda kızartalım. Kızaran patlıcanları havlu kağıt üzerine koyup fazla yağın süzdürelim. Soğanları piyazlık doğrayıp zeytinyağı koyduğumuz tavada soteleyelim. Şekeri ve incecik kıyılmış sarımsakları ekleyip sotelemeye devam edelim. Domateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayalım. Pembeleşen soğanlara ekleyip suyunu çekene kadar pişirelim. Tuz ve karabiberi ilave edip ocaktan alalım.

Patlıcan dilimlerinin uç kısmına domatesli soğan harcından koyduktan sonra patlıcanları rulo şeklinde sarıp kurdanla sabitleyelim. Patlıcan rulolarını bir fırın kabına yerleştirip 170 derecelik fırında 15 dakika kadar pişirelim. Ilıdıktan sonra servis yapalım.