

Firinda Peynirli Patlican Rulo

Malzemeler

5 adet patlican
1 fincan tuzlu sut
1/4 bardak zeytinyagi
1 orta boy sogan, dogranmis
Domates salcasi 1 yemek kasigi
3 orta boy domates
1/2 su bardagi keci peyniri
1/3 su bardagi krem peynir
Toz cam fistigi 3/4 su bardagi,

Yapilisi

boyuna dilimlenen patlicanlari tuzlu sut ile bir saat boyunca bekletiyoruz.Tuzlu sut ile patlicanlari bekletmek aci suyunu cikarmada yardimci olacaktır.

Sonra derin bir tencerede yag isitilir ve hafifce patlicanlar kizartilir. Yagini cekmesi icin mutfak havlusuna koyabilirsiniz.

Diger yandan tavada sogan karamelize edilir ardindan salca ilave edilir kup seklinde dogranmis domatesler ilave edilir. Biraz pistikten sonra keci peyniri , krem peynir , sogan , cam fistigi eklenip karistirilip alti kapatilir. Hazirladigimiz karisimdan patlicanlarin icin bir kasik koyup rulo seklinde sarin. mini patlican rulo birlestirin ve sikica satirlari yerlestirin.

firinda kizarana kadar pistikten sonra servise hazir. Afiyet olsun.