HANIMAĞA SARMASI

Malzemeler ; 4-6 kişi için

3 adet ortaboy Patlıcan

10 adet Mantar

2 adet ortaboy Soğan

2 adet ortaboy Domates

½ demet Maydanoz

1 su bardağı Sıvı Yağ

6 diş Sarımsak

1 tatlı kaşığı Toz Şeker

100 gr rendelenmiş Kaşar Peyniri

Tuz, Kara Biber

Yapılışı:

Patlıcanlar boyuna dilim dilim kesilir. Üzerlerine tuz ekilip 15 dakika bekletilir.

Patlıcanlar yıkanıp, tuzları akıtılır. Yağın yarısı tavaya konulup, hafifçe pembeleşincek kadar kızartılır.

Mantarlar dilimlenir. Tavaya atılır ve suyu çekene kadar sote edilir. Ateşten almadan önce tuz ve karabiberi konulur. Soğuyunca da üstüne maydanozlar ince ince doğranır.

Patlıcan dilimleri yayılır, mantarlı malzeme içine konur. Rulo şeklinde sarılır. Küçük bir fırın tepsisine, uç kısımları dışarıya gelecek şekilde sıralanır.

Kalan yağa, ufak ufak doğranmış domatesler, karabiber, tuz ve toz şeker ilavesi ile sote edilir. Bir taşım kaynatılır.

Patlıcanın üstüne bu sos gezdirilir. Kaşar peynir rendesi de ilave edilir. Orta ısıdaki fırında 10 dakika pişirilir.

Kısık ateşte pişirilen yemek daha lezzetli olur