



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FATA BÖREĞİ

<https://www.kristalyaglari.com>

1 kg patlıcan  
400 g Yağsız kıyma  
Yarım su bardağı Kristal Zeytinyağı  
Yarım su bardağı ceviz  
Un  
Tuz  
Karabiber

Patlıcanlar küçük küçük doğranır, kıyma ve zeytinyağı ile birlikte kavrulur. Üzerine tuz, ceviz ve karabiber eklenerek soğumaya bırakılır. Diğer tarafta börek hamuru yoğrulur. Hamur 30 dakika dinlendikten sonra ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır ve biraz bekletilir Daha sonra bu parçalar oklava ile açılır Açılan hamurun arasına iç konarak sarılır, kesilir ve tepsiye yerleştirilir. 200 derecede 30 dakika pişirilir.

