



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATLICANLI HAMUR BÖREĞİ

2 adet patlıcan
2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
2 su bardağı un

Patlıcanların bütün kabukları soyulur ve kuşbaşı büyüklüğünde doğranır, tuzlu suya atılır. Bu arada hamur malzemesi çirpilir. En son sıkarak patlıcanlar atılır. Tahta kaşıkla alt-üst edilir. Yağlanmış fırın kabına dökülür. 170 derece fırında 35 dakika pişirilir. Kare kare keserek servise sunulur.