



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

PATLICANLI BÖREK (HAZIR YUFKADAN)

1 çorba kaşığı margarin,
1 adet soğan,
250 gram kıyma,
2 adet patlıcan,
1 çay kaşığı kırmızıbiber,
karabiber,
yarım demet maydanoz,
3-4 adet yufka,
yarım su bardağı süt,
yarım su bardağı sıvıyağ.
Üzerine:
1 adet yumurtanın sarısı

Tavaya 1 çorba kaşığı margarinini aktarın. Küçük küçük kestiğiniz soğanı yağda pembeleştirin. Sonra kıymayı ilave edin. Rengi değişene dek kavurun. Son olarak 1 çay kaşığı kırmızıbiber ve karabiber ile ince ince doğranmış maydanozu ekleyin. Tavayı ateşten alın. Közlediğiniz ve kabuklarını soyduğunuz patlıcanları küçük küçük kesin. Kıymalı harcın üzerine ekleyin. Ayrı bir kapta yarım su bardağı sütü, suyu ve sıvıyağı karıştırın. Yufkayı temiz ve düz bir zemine serin. Bir fırça yardımıyla sütlü karışımdan yufkanın üzerine sürün. Yufkayı yuvarlak kenarlarını ortada birleşecek şekilde katlayın. Kuru yerlerine sütlü karışımdan sürün. Dörde kesin. Her bir karenin içine patlıcanlı harçtan koyun. Kenarlarını içe doğru kapatın. Kat yerleri altta kalacak şekilde yağlanmış tepsiye dizin. Diğer yufkalara da aynı işlemi uygulayın. Üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişirin.

[ML® Çırak Böreği için tıklayın](#)