



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI BÖREK

5 adet yufka
3 adet patlıcan
2 adet patates
2 adet soğan
1,5 su bardağı sıvı yağ
1,5 su bardağı süt
1 adet yumurta
Tuz
250 gr. kıyma
Karabiber

Patlıcanları alaca kesip, küçük küçük doğrayın. Tuzlu suda yarım saat bekletin. Patatesleri küçük doğrayın. Soğanı doğrayıp, 1/4 bardak sıvı yağda kavurun. Kıymayı kavurup, 1 kaşık salça ilâve edin. Patates ve patlıcanları katıp, tuz ve karabiberi ekleyin. Çok az su ile kavurun. Böreklik yufkaları üst üste koyup, 8'e bölün. Kalan yağ ile sütü karıştırıp, katların üzerine sürüp, içini koyun. Sigara böreği gibi sarıp, sağdan sola çevirerek, gül şekli verin. Üzerine yumurta sürüp, yağlanmış tepsiye dizip, üzeri kızarana kadar fırında pişirin.

[ML® Patlıcan Graten için tıklayın](#)