



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI BÖREK (HAZIR YUFKADAN)

5 adet patlıcan
1 adet yufka
2 adet yumurta
2 dilim bayat ekmek
100 gr. beyaz peynir
1 ay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
tuz
karabiber

Patlıcanları ateşin üzerinde çevirerek közleyin. Kabuklarını soyduktan sonra kararmaları için tuzlu limonlu suda bekletip, sıkın. Çatalla ezilerek püre haline getirin. Patlıcan püresine yumurtaları, ıslatılmış ve suyu sıkılmış ekmek içi, ezilmiş beyaz peynir, sıvıyağ, tuz, karabiber ve kaşr peynirinin yarısı ilave edip karıştırın. Yuvarlak bir fırın kabını yağlayıp, yufkayı dışına taşmayacak şekilde kabın içine döşeyin. Patlıcan püresini yufkanın içine yayın. Üzerine kalan kaşar peynirini serpin. 200 derece ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin ve sıcak servis yapın.

[ML® Patlıcan Serpmesi için tıklayın](#)