



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI TAVA BÖREĞİ

Oktay Usta

3 adet taze yufka
3 adet közlenmiş patlıcan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
tuz
karabiber
Orkide sıvı yağ

Büyük boy tavayı Orkide sıvı yağ ile yağlayıp, bütün biryufksı serip, kenarlarından taşıyoruz. Geriye kalan 2 yufkayı iri parçalar halinde parçalayıp, su böreği gibi yansına kadar koyduktan sonra, közlenmiş patlıcanları kabuklarından soyup, ince ince doğrayıp hazırlıyoruz. Bir tencereye tereyağını alıp ateşini yakıyoruz ve yağ eridikten sonra unu ilave edip kavuruyoruz. Kavrulmuş un kokusu gelince patlıcanları üzerine alıp tahta kaşıkla 2-3 dk. kavurduktan sonra, sütü, kaşar peynirini, tuzu ve karabiberini koyup, kaşıyoruz. Kaynayınca tavadaki yufkanın üzerine döküp yayıyoruz. Üstüne yine yufka parçalarından serip en son tavadan sarkan yufkayı tavanın ortasında buluşturuyoruz. Tavayı ocağın üzerine alıp, kısık ateşte altını üstünü kızartıp, pişme sırasında biraz Orkide sıvı yağ döküyoruz. Servis tabağına alınca ilk sıcaklığı çıktıktan sonra kesip servis yapıyoruz.