



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN BÖREĞİ

Ayşe Tüter

5 adet yufka
500 gr. soğan
2 adet közlenmiş patlıcan
2 adet közlenmiş yeşil biber
1 su bardağı süt
1 su bardağı soda
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 su bardağı ceviz
2 yumurta
Karabiber
Çörekotu

Soğanları halka halka doğrayın ve tavada 2 kaşık su ile pişirin. Suyunu çekince bir kaşık tereyağı koyun ve kavurun. Patlıcanları ve yeşil biberleri kıyarak ilave edin. Ateşten aldıktan sonra, içine bir su bardağı cevi, karabiber koyup karıştırın. Diğer bir kasede sütü, sodayı ve yumurtayı sıvı yağ ile karıştırın. Yağlanmış tepsiye yufka yayın ve üzerine sütlü karışımdan gezdirin. 2 yufkayı yaydıktan sonra araya soğanlı harç koyun ve yufka ile örtün. Sütlü karışımdan gezdirin. Yufkalar bitene kadar bu işlemi tekrarlayın. Üzerine çörekotu serpin ve 200 derecelik fırında pişirerek servis yapın.