



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PATLICANLI ÖRGÜ BÖREK

3,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı yoğurt
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 yumurta
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
İç harcı için:
1 kavanoz közlenmiş patlıcan
150 gram kıyma
1 soğan
1 tutam maydanoz
Tuz, karabiber
Üzeri için:
Yumurta sarısı
Çörekotu

Unu, karıştırma kabına alıp ortasını açıyoruz. Yoğurt, sıvıyağ, yumurta, tereyağı ve tuzu katıp, karıştırıp, yoğuruyoruz. İç harcı için, soğanı ince doğrayıp biraz sıvıyağla kavuruyoruz. Kıyma, közlenmiş patlıcan, tuz, karabiber ve son olarak da doğranmış maydanozu ekleyip kavurduktan sonra altını kapatıyoruz. İç harcı soğumaya bırakıyoruz. Hamur dinlendikten sonra 3 bezeye ayırıyoruz. Her bir bezeyi büyük şekilde açıyoruz. Hamuru kenarına iç harçtan koyup rulo şeklinde sarıyoruz. Diğer hamurlar için de aynı işlemi uyguluyoruz. Üç tane rulo hamuru uçlarını birleştirerek örgü şeklinde sarıyoruz. Üzerine yumurta sarısı sürüp çörekotu serpiyoruz. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişiriyoruz.