



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖZLEME PATLICAN BÖREĞİ

2 su bardağı un
125 gr tereyağı
2 yemek kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
4 patlıcan
Beşamel sos için;
1 yemek kaşığı un
15. gr tereyağı
3/4 su bardağı süt
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 çay kaşığı yenibahar

Hamur için tereyağını eritip ılınmaya bırakın. Un, tuz ve kabartma tozunu çukur bir kaba eleyin. Tereyağı ve yoğurdu ilave edip pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru ikiye bölüp her birine yuvarlak şekil verin. Buzdolabında yarım saat bekletin.

Patlıcanları yıkayıp kurulayın. Birkaç yerinden kürdanla delikler açın. Ocağın üzerinde ya da fırının ızgara bölümünde közleyin. Kabuklarını soyup mutfak robotunda püre haline getirin. Beşamel sos için; tereyağını eritip unu kavurun. Azar azar süt ekleyerek koyu bir kıvama gelinceye kadar karıştırarak pişirin.

Közlenmiş patlıcan, beşamel sos, yenibahar ve rendelenmiş kaşar peynirini bir kaba alın. Tüm malzemeyi iyice karıştırın.

Hamurlardan birini un serpilmiş tezgahta yuvarlak açıp, 22 cm çapındaki yağlanmış kelepçeli kalıbın tabanına yerleştirin. Kenarlarından hafifçe hamuru yükseltin. Patlıcanlı iç malzemeyi üzerine yayın. Kalan hamuru açıp üzerine kapatın. Hamurun üzerinden parçalar çıkararak çiçek şekli verin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Dilimleyerek servis yapın.