PATLICANLI BÖREK

2 patlıcan
3 soğan
3 domates
2 çorba kaşığı sıvıyağ
100 gr margarin
1 çay bardağı ılık su
5 hazır yufka
1 yumurta
Tuz

Patlıcanları alacalı soyup küp şeklinde kesin. Tuzlu suda 15 dakika bekletin. Süzüp iyice durulayın ve kağıt havlu ile kurulayın.
Soğanları ve domatesleri soyun, küçük doğrayın. Sıvıyağı tavada kızdırın. Patlıcanları ilave edip kızartın. Tavadaki fazla yağı süzüp ayrı bir kaba alın ve soğanları patlıcana ekleyip karıştırarak soteleyin. Domatesleri ve tuzu ilave edip karıştırın, 10 dakika kadar pişirip ılınmaya bırakın.
Fırın tepsisini yağlayın. Yufkalardan birini kenarları dışarıya sarkacak şekilde tepsiye yayın. Margarini eritip ılık suyla karıştırın. Karışımı fırça ile yufkanın üzerine sürün. Kalan yufkaları iri parçalara bölüp yağlı suya batırıp çıkarın ve yarısını tepsiye kat kat döyeyin. Üzerine patlıcanlı malzemeyi yayıp kalan yağlı yufkaları içe doğru kıvırın.
Yumurtayı bir tutam tuzla çırpıp böreğin üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 35 ile 40 dakika pişirin. Dilimleyip dilerseniz domates sosla birlikte sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:117415 • adı:Patlıcanlı Börek • gönderen:Su Nehri • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:21