PATLICANLI HAZIR YUFKA BÖREĞİ

Hamuru İçin:
6 adet Yufka
8 yemek kaşığ Sıvı yağ
4 adet Sivri biber
6 adet Patlıcan
6 adet Domates
6 diş sarımsak
4 yemek kaşığı margarin
2 yemek kaşığ şeker
2 yemek kaşığ sirke
2 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
2 tatlı kaşığı Kekik
2 su bardağı Rende beyaz peynir
Karabiber
Tuz

Patlıcanları alacalı soyup, kuşbaşı doğradıktan sonra acısının çıkması için tuzlu suda bekletin. Kızartma yağını kızdırıp, iyice suyunu süzüp, kuruladığınız patlıcanları kızgın yağda kızartıp, fazla yağını almak için havlu kâğıt yaydığınız tabağa çıkarın.
Sarımsakları ayıklayıp kıyın.
Sivri biberlerin tohumlarını çıkarıp, halka halka doğrayın.
Domatesleri küp küp doğrayın.
Yufkaları tezgâh üzerinde üst üste koyup, 8 eşit parçaya kesin.
Harcı İçin: Yayvan bir tencerede yağı kızdırıp, doğranmış sarımsakları ve sivri biberleri kavurun.
Daha sonra içine doğranmış domatesleri, şekeri, sirkeyi, kekiği, kırmızı pul biberi, tuz ve karabiber ilave edip, bir taşım domatesler suyunu çekene kadar kaynatın. Sosu ateşten indirmeden önce içine kızarmış patlıcanları ilave edip, en son içine karıştırarak rende peyniri ekleyip, harcı soğuması için yayvan bir tabağa alın.
Yufkaları bir kâseye koyduğunuz sıvı sana ile yağlayın. Yufkanın geniş tarafına soğuttuğunuz harçtan koyup, sigara böreği gibi sarın.
Sarılan börekleri, yağladığınız fırın tepsisine dizip, Önceden 200°C'de ısıttığınız fırında 30-35 dakika börekler kızarana kadar pişirip, sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:127176 • adı:Patlıcanlı Hazır Yufka Böreği • gönderen:kuş • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:27