PATLICANLI KARNIYARIK BÖREĞİ

3 adet yufka
1/2 çay bardağı su
1 çay bardağı sıvı yağ
iç malzemesi :
1 çorba kaşığı margarin
1 adet küçük soğan
1/3 su bardağı süt
1/2 su bardağı su
3 adet patlıcan
1 adet yumurta
Karabiber
Tuz

Patlıcanları soyup, halka halka doğrayın ve ılık suda dinlendirin. Bir tencerede suyu bir tutam tuzla birlikte kaynatın buna patlıcanları ilave edip haşlayın. Daha sonra süzgece alıp, suyunu süzün.
Diğer yanda soğanı yağda pembeleştirin ve patlıcanları ilave edip, kavurun. Yarım su baradağı su koyup, su çekilinceye dek pişirin. Ateşten aldıktan sonra süt, yumurta ve karabiber ekleyip karıştırın ve soğumaya bırakın. Yağ ile suyu karıştırın. Bu karışımı bütün olarak yufkaların arasına sürüp, üç yufkayı üst üste koyun. Yufkaları önce dörde bölün, daha sonra her parçayı üçe kesin. Parçaların geniş kenarlarına patlıcanlı içi koyup, çok sıkı olmayacak şekilde sarın. 1.5 -2 gün buzluk ya da dipfrizde bekletin, daha su dolu bir kaseye batırıp, tepsiye dizin. Hepsine yumurta sarısı sürüp, üzerlerini bir bıçak yardımıyla karnıyarık şeklinde kesin ve kızgın fırında pişirin.

ML® Ciğerli Karnıyarık için tıklayın

Fotoğraf "can su" tarafından gönderildi. 06.07.2014

© lezzetler.com tarif no:2820 • adı:Patlıcanlı Karnıyarık Böreği • gönderen:Saadet • indirme tarihi:24.04.2024 - 05:21