



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ADANA BÖREK

Malzeme:

2 çorba kaşığı yoğurt
2 adet yeşilbiber
2 adet domates
3 adet patlıcan
1 adet soğan
1 çorba kaşığı nar ekşisi
500 gram dana eti
500 gram kuzu eti
250 gram Bizim Mutfak Teremyağ
1 çorba kaşığı pul biber
Tuz, karabiber
1 paket baklava hamuru
Yarım demet maydanoz
1 limonun suyu
Altın Hasat Riviera Zeytinyağı
Süslemek için :
patlıcan püresi
kaşık salatası

Dana eti ve kuzu etini büyük bir bıçakla kıyma haline gelinceye kadar kıyın. İçine tuz, karabiber ve pulbiber ekleyip iyice yoğurun. Hazırladığınız kıymayı tahta ya da metal bir şişe geçirin. Etin her iki tarafını tavada az yağda kızartın. 180 dereceye ayarlı fırında 8 dakika kadar pişirin. Baklava hamurunu tepsiye bir kat olacak şekilde yerleştirin. Teremyağ'ı tavada eritip baklava hamurunun üzerine gezdirin. Bu işlemi 3 kat baklava hamuru tepsiye dizene kadar tekrarlayın. Üçüncü katın ortasına pişirdiğiniz eti yerleştirip baklava hamuruna sarın. Hazırladığınız ruloyu 180 dereceye ayarlı fırında 3 dakika kadar pişirin. Patlıcan püresini hazırlamak için patlıcanları ocağın üzerinde közleyip kabuklarını soyun. Közlenmiş patlıcanları bir çatal yardımı ile ezin. Bir tavada ince doğranmış soğan, biber ve domatesi zeytinyağında kavurun. Daha sonra patlıcanları ekleyip 2-3 dakika daha kavurmaya devam edin. Patlıcan püresini ocaktan aldıktan sonra yoğurt ekleyin. Kaşık salatasını hazırlamak için domates, biber, soğan ve maydanozu kıyın. İçine nar ekşisi, zeytinyağı, limon, tuz ve karabiberi ilave edin. Servis tabağının bir kenarına kaşık salatasını, diğer kenarına patlıcan püresini, ortasına ise dilimlenmiş Adana böreğini yerleştirip servis yapın.