



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARNAVUT BÖREĞİ (KIYMALI PATLICANLI)

Naile Görgülü

5 su bardağı un  
1,5 su bardağı ılık su  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı sirke  
1 su bardağı sıvı yağ (aralarına sürmek için)  
İç için:  
200 gram kıyma  
1 adet soğan  
2 adet patlıcan  
Tuz  
Pul biber  
Kimyon

Hamuru için malzemeleri karıştırın ve hamuru yoğurun, 10 dakika dinlendirin. Dinlenen hamuru önce 2'ye bölün. Sonra 10 adet bezeye ayırın. Toplamda 20 adet beze olacak. İlk 10 bezenin her birini pasta tabağı büyüklüğünde açın. Aralarına 2 yemek kaşığı sıvı yağ dökün. 10 bezenin en üste koyduğunuza yağ dökmeyin. Bunu dolapta bekletin. Sonra kalan 10 bezeye aynı şeyi yapın. Bunu da dolaba kaldırın. 1 saat dinlendirin. Bu arada iç harcı hazırlayın. Soğanı yemeklik doğrayın ve sıvıyağ da soteleyin. Kıymayı ve baharatları ekleyin. Patlıcanları ince ince doğrayın hatta rendeleyin (Ben dondurucuda bekleyen pişmiş patlıcanları ekledim). En son patlıcanları ekleyerek pişirin. Dolapta bekleyen 10 bezeyi çıkarın. Elinizle fırın kabınız kadar büyüklükte açın. Orta kısmına harcınızı koyun. Dolapta bekleyen diğer 10 bezeyi çıkarıp açın ve böreğin üst kısmını koyun. Üzerine sıvı yağ sürerek 180 derecede pişirin.

