BADILCAN BÖREĞİ (AFYONKARAHİSAR)

6 adet orta boy patlıcan
1 adet yumurta
500 gram dana kıyma
Yarım demet maydanoz
1 su bardağı sıvı yağ
2 adet domates
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kırmızı biber
1 çay kaşığı karabiber
Kızartmalık sıvı yağ

Patlıcanları boyuna alaca soyun.
Bıçakla birkaç yerinden delip bol yağda bütün olarak kızartın.
Diğer tarafta kıyma, maydanoz, yumurta, karabiber, kırmızı biber ve tuzu karıştırıp harcını hazırlayın.
Kızarttığınız patlıcanları çok ufak ufak kıyın.
Domatesi de küçük küçük doğrayıp patlıcanlara ekleyin.
Son olarak kıymalı harcın yarısını da ilave edip hepsini harmanlayın.
Karışımı bir tepsinin tabanına yayıp kenarlarını tart hamuru gibi yükseltin.
Kalan kıymalı harcı da patlıcanlı karışımın üzerine yayın.
Yuvarlak doğranmış domates ve biberlerle üzerini süsleyin.
Fırını 200 dereceye ayarlayıp yemeğinizi 30 dakika kadar pişirin.
Sıcak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:146565 • adı:Badılcan Böreği (Afyonkarahisar) • gönderen:ADNAN • indirme tarihi:21.04.2025 - 01:21