



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADILCAN (PATLICAN) BÖREĞİ (AFYONKARAHİSAR)

Nazmiye Çiftçi

Patlıcan
Kıyma
Yumurta
Maydanoz
Tuz
Karabiber

Patlıcanlar boyuna alacalı soyulur. Boydan dörde bölünerek yağda kızartılır.

Diğer tarafta kıyma, maydanoz, yumurta, karabiber, kırmızı toz biber ve tuz karıştırılarak harç hazırlanır.

Kızaran patlıcanlar bıçakla ufak ufak kıyılır. İçine bir adet küp doğranmış domates eklenir ve hazırlanan harcın yarısı ilave edilerek, iyice karıştırılır.

Kenarı yüksek bir tepsiye, hazırlanan patlıcanlı karışım yayılır.

Üzerine kalan kıymalı harç ilave edilir ve üzeri, halka şeklinde dilimlenmiş domates ve yeşilbiberle süslenerek 30 dakika kadar fırında pişirilir.

Kare dilimler şeklinde dilimlenerek sunumu yapılır.

Not: Börek denildiğinde hamurun açılmasıyla elde edilen tepsi börekleri akla gelmektedir.

Afyonkarahisar'a özgü olan bu börekte hamur kullanılmamakta ve tepsiye patlıcan, kıyma, yumurta, maydanoz, tuz ve biberle oluşturulan harç kullanılmaktadır. Afyonkarahisar tören yemeklerinde sıklıkla görülen badılcın böreği özellikle hacı uğurlama/karşılamada ve zinardı yemek davetinde ikram edilmektedir.