



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA YUFKASINDAN ÇITIR ÇITIR PATLICANLI BÖREK

Baklavalık yufka 1 paket
Patlıcanlı Harç İçin;
Sıvı yağ 4 yemek kaşığı
Kuru soğan 1 adet
Salça 1 yemek kaşığı
Kıyma 400 gram
Patlıcan 4 adet
Tuz 1 tatlı kaşığı
Karabiber 1/2 çay kaşığı
Sosu için;
Süt 2 çay bardağı
Maden suyu 1/2 su bardağı
Sıvı yağ 1/2 su bardağı
Tuz 1 çay kaşığı

Bir tavada yağı kızdırın ve ardından doğranmış soğanları ve salçayı ekleyip biraz kavurun.

Soğanlar kavrulunca kıymayı ekleyin ve birlikte kavurmaya devam edin.

Bu arada patlıcanları küp küp doğrayıp tuzlu suya koyun ve 15 dakika bekletin, böylece patlıcanların acısı çıkmış olacak.

Bekleme süresi sonunda patlıcanların suyunu süzün ve kıymalı karışıma ekleyin. İç harcını pişirin ve son olarak tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Pişme işlemi tamamlandığında ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Ayrı bir kaptan, yağ süt maden suyu ve biraz tuz karıştırarak sosunuzu hazırlayın. Fırın kabını yağlayın ve baklavalık yufkayı tabana serin. Yufkanın üzerine hazırladığınız sütlü sosu fırça yardımıyla hafifçe sürün ve bu işlemi yufkanın her katı için tekrar ederek toplamda 20 kat yapın.

Soğuyan patlıcanlı iç harcın yarısını yufkaya ekleyip her yerine dağıtın. Daha sonra tekrar yufka sermeye devam edin ve her katına sos sürerek toplam 10 kat daha yapın.

Kalan patlıcanlı harcı üzerine ekledikten sonra, 20 kat yufkayı aynı şekilde soslayarak üst üste dizin ve en üst katın üzerine bolca sos sürün.

Böreği dilimleyin ve önceden ısıtılmış 180°C fırında 30-35 dakika pişirip ılık olarak servis edin.



