



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEĞENDİLİ BÖREK

MALZEMESİ:

3 yufka,
3 patlıcan,
1 yumurta,
2 orba kaşığı un,
3 bardak süt,
100 gr. taze kaşar,
katıyaę,
karabiber,
tuz.

Patlıcanları közleyip soyun ve atal yardımıyla ezin. Kızdırılmış yağda unu kavurup, yavaş yavaş 2 bardak sütü yedin ve koyu bir kıvama getirin. Bu sosu patlıcanları, kaşarı rendeleyerek ekleyin ve karabiber, tuzunu ayarlayın. Yufkaları sigara böreklik olacak gibi dörde bölün ve içine malzemesini koyup sigara böreği şeklinde sarın. Yağlanmış fırın tepsisine böreklere gul şeklini vererek dizin. 1 bardak sütle yumurtayı çırpın ve böreğin üzerine sürün. 180 derece ısıtılmış fırında böreğin üzerini kızartın.