



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BEĞENDİLİ BÖREK

3 adet yufka
3 adet patlıcan
1 adet limonun suyu
100 gram rendelenmiş kaşar peyniri
2 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı süt
Tuz, karabiber
Sos için:
1 adet yumurta
1 su bardağı süt

Patlıcanları iyice yıkayın. Kuruladıktan sonra közleyin. İçlerini çıkarıp limon suyunda bekletin. Bir tencerede 2 çorba kaşığı margarinle 2 çorba kaşığı unu kavurun. Üzerine 2 su bardağı sütü sürekli karıştırarak, ekleyin. Koyu bir kıvama gelinceye kadar karıştırıp, pişirin. Limonlu suda beklettiğiniz közlenmiş patlıcan içlerini süzün. Sonra tuz, karabiber ve rendelenmiş kaşar peyniriyle birlikte sosa ekleyin. Gerekirse robottan geçirin. Yufkaları büyük üçgen şeklinde kesin. Yufka parçasının geniş kenarına patlıcanlı karışımdan yayarak, koyun. Gevşek bir sigara böreği gibi sarın. Ucundan itibaren kıvrıp gül şekli verin. Üzeri hafif yağlanmış fırın tepsisine gülleri dizin. Bir kabın içinde 1 su bardağı sütü yumurtayla birlikte karıştırıp iyice çırpın. Gül böreğin üzerine bolca sürün. 190 dereceli fırında gül böreklerin üzeri pembeleşene kadar pişirin.