



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEĞENDİLİ BÖREK

3 adet yufka
12 dilim kaşar peyniri
Kızartmak için sıvıyağ
İçi için:
2 adet bostan patlıcanı
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
2 su bardağı süt

Patlıcanları ateşe koyup çevirerek her yanını közleyelim. Kabuklarını soyup içini minik parçalara bölelim. Beşamel sosu yapmak için tereyağını bir tencere eritip, unla beraber kavuralım. Sütü azar azar ilave edip sürekli karıştırarak pişirdikten sonra, tuzunu ekleyelim. Kıyılmış patlıcanlarını da katıp iyice karıştıralım. Yufkaların her birini dört eşit parçaya bölelim. Ortasına bir-iki kaşık beğendi ve bir dilim kaşar peyniri koyup sigara böreği gibi saralım. Kızartma tenceresinde kızartıp kağıt havlu serilmiş tabağa alalım. Dilerseniz yanında domates sosuyla servis edebilirsiniz.