



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEĞENDİLİ GÜLBÖREK

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

Patlıcanları iyice yıkayın. Kuruladıktan sonra közleyin. içlerini 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 kabin içinde 1 su bardağı sütü yumurtayla birlikte karıştırıp iyice çırpın. Gül böreğin üzerine bolca sürün. 190 dereceli fırında gül böreklerin üzeri pembeleşinceye kadar pişirin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 14.06.2021