



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEĞENDİLİ VE KAVURMALI BÖREK

<https://www.elele.com.tr>

6 yufka
1 kg patlıcan
500 gr parça kuzu eti
500 ml süt
3 yumurta
100 gr eski kaşar peyniri
1 yemek kaşığı un
150 ml ayçiçeği yağı
1 çay kaşığı rendelenmiş muskat
Karabiber
Tuz

Patlıcanları közleyip kabuklarını soyun. Limonlu suda bekletin. çukur bir kapta yumurtaları çırpıp süt ve ayçiçeği yağının yarısını ilave edip karıştırın. Eti kısık ateşte suyunu salıp çekinceye kadar pişirin. Tuz ve karabiber ilave ederek kavurun. Aynı bir tencerede ayçiçeği yağın ısıtıp unu ilave edin. Hafifçe kavurup sütü ekleyerek una yedirin. Patlıcanları limonlu sudan alıp küçük doğrayın. Unlu karışıma ilave edip tuz, karabiber ve rendelenmiş muskatla tatlandırın. Peyniri de ekleyip ocağı kapatın. Etle birlikte harmanlayın. Fırın kabına yağlı kağıt serin. üzerine bir yufkayı yerleştirin. Hazırladığımız sütlü karışımdan gezdirin. İkinci yufkayı üzerine kapatıp beğendili harçtan yufkanın kenarına uzunlamasına paylaştırıp rulo şeklinde sarın. Kendi etrafında döndürüp fırın tepsisine alın. üzerine sütlü karışımdan bolca sürün. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayıp 200 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

