



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖRAKİTAS (İZMİR)

1 kaşık yağ
1/2 su bardağı su
1 çorba kaşığı sirke
1 çay kaşığı tuz
1 avuç kadar eski kaşar rendesi
Alabildiği kadar un
2 adet közlenmiş patlıcan
50 gr kadar beyaz peynir

1 yumurtanın akını patlıcana sarısını üzerine ayırın yine üzerine serpmek için kaşar rendesi. İlk önce hamur malzemelerini yoğurma kabına alıp yavaş yavaş un ekleyerek yoğuralım. Hamuru 5 dakika kadar yoğurup dinlenmeye bırakalım. Biz iç harcını hazırlayana kadar. Közlenmiş patlıcanları bir kaba alıp küçük küçük parçalayalım. Peyniri ve yumurta akını katıp iyice karıştıralım. Sonra hamurumuzdan çok büyük olmayacak şekilde parçalar kopartıp elimizde açalım ve iç harcından koyup poğaçaya gibi kapatalım. Hamurunda kabartma tozu yok. Bütün hamurumuzu bu şekilde yapıp yağladığımız tepsiye dizelim. Yumurta sarısını üzerine sürüp rendelenmiş kaşarları da resimde görüldüğü gibi üzerlerine yerleştirelim ve önceden ısıtılmış fırınımızda üzeri kızarana kadar pişirelim. Rendelenmiş kaşarlar üzerinde çıtır çıtır oluyor ve harika bir lezzet veriyor. Fırından çıkardığımız borakitaslarımızı servis tabağına alıp servis edelim.