



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖRAKİTAS (İZMİR)

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

Hamur için:

500 gr un

125 gr tereyağı

1 çay bardağı zeytinyağı

Yarım su bardağı soğuk su

1-1.5 tatlı kaşığı sirke

1 yumurta (sarı ve akı ayrılmış)

1 dilim beyaz peynir (ince rendelenmiş)

İç harcı için:

125 gr beyaz peynir

125 gr rendelenmiş eski kaşar peyniri

4-5 közlenmiş patlıcan

Karabiber

Unu ve buzdolabından yeni çıkardığınız küçük kesilmiş tereyağını parmaklarınızla birbirine iyice yedirin. Yumurta akını bir tutam tuz ile çırpıp hamura ekleyin. Sarısını üzerine sürmek için bir kenara ayırın. Sirkeyi ekleyin ve yine parmaklarınızla yedirin. Sırası ile soğuk su, zeytinyağı, rendelenmiş bir dilim beyaz peynir ve tuzu ekleyerek yumuşak kıvamda bir hamur olacak şekilde yoğurun. 30 dakika buzdolabında dinlendirin. Patlıcanları fırında közleyip kabuklarını soyun. İyice süzün ve 125 gram peyniri ilave ederek karıştırın. Karabiberi ekleyin. Dinlenmiş hamuru merdane ile 3-4 santim kalınlığında açıp bir bardakla yuvarlaklar şeklinde kesin. İçine patlıcanlı harçtan bir miktar ekleyin. üzerine rendelenmiş kaşar peynirini ekleyip ikiye katlayarak fırın tepsisine dizin. Yumurta sarısını sürün ve bir miktar kaşar peyniri serpererek önceden 170 derecede ısıtılmış fırında pişirin. Sıcak servis yapın.

