



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖREKİTAS (İZMİR)

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı un
- Yarım bardak sıvı yağ
- 4 yemek kaşığı ılık su
- Harcı için:
- 2 çay kaşığı karabiber
- 6 adet patlıcan
- 6 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

Patlıcanları yıkayıp közleyin. Kabuklarını soyun. Rendelenmiş kaşar ve karabiberi ilave edin. Hazırladığınız harcı kenarda bekletin. Derin bir kaba sıvı yağ, tereyağı, ılık su, sirke, rendelenmiş kaşar ve tuzu aktarın. Yavaş yavaş unu katın. Yumuşak bir hamur elde edin. 20 dakika dinlendirin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Su bardağının ağzı genişliğinde yuvarlak hamurlar açın. Kalıpla keserek düzgün parçalar elde edin. İçine 1 tatlı kaşığı kadar patlıcanlı harçtan koyup kapatın. Dilerseniz üzerine yumurta akı sürüp çörek otu ya da susamla süsleyebilirsiniz. 175 derecedeki fırında 20 dakika kadar pişirin.

