



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOKTOR BEY BÖREĞİ

Malzemeler:

500 gr. kıyma
Yarım su bardağı su
1 su bardağı zeytinyağı
2 çorba kaşığı yoğurt
1 şişe soda
2 çorba kaşığı kaşar peyniri rendesi
6 su bardağı un
2 kilo patlıcan
1 adet yumurtanın sarısı
Yarım su bardağı susam
Tuz
Karabiber
Dilerseniz çörekotu

Yapılışı:

Kıymayı yarım su bardağı suyla pişirip, suyunu süzün. Geniş bir kaptaki zeytinyağı, yoğurt, soda, kıymayı haşladığınız su ve kaşar peyniri rendesini karıştırın. Elinizle yoğurarak hamur kıvamına getirin ve 1 saat dinlendirin. Patlıcanları közleyin. Soyun ve ezerek püre haline getirin. Kıymayla karıştırıp, tuz ve karabiber ilave edin. Hamurdan yumruk büyüklüğünde parçalar koparıp, elinizle açın. Ortasına hazırladığınız harçtan koyup, kenarlarını kapatın. Hamur bitene kadar bu işlemi tekrarlayın. Böreklerin üzerine yumurta sarısı sürüp, susam ve dilerseniz çörekotu serpin. 200 dereceli fırında üzeri kızarana dek pişirip, servis yapın.