



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI VE MANTARLI BÖREK

Elif Korkmaz

4 adet yufka

İç için:

2 adet bostan patlıcanı

200 gram mantar

4 orba kaşığı zeytinyağı

2'şer çorba kaşığı tereyağı ve un

1 su bardaęı süt

Yarım demet maydanoz

100 gram kaşar peyniri

Tuz

Karabiber

Yufkalara sürmek için:

1'şer çay bardağı sıvı yağ ve su

zerine:

1 adet yumurta sarısı

Patlıcanları közleyin ve kabuklarını soyun. İncecik kıyın ve bir tabağa alın. Mantarların zarlarını soyduktan sonra yıkayıp, kurulayın ve ince kıyın. Zeytinyağını bir tavaya alın ve üzerine mantarı ilave edin. Suyunu salıp çekene kadar kavurduktan sonra bir kaba alın. Aynı tavada tereyağı ve unu kavurun. Süt, tuz ve karabiberi ekleyip, topak olmaması için iyice çırpın. Kıyılmış patlıcanı ekleyip, karıştırın. Mantar, kıyılmış maydanoz ve rendelenmiş kaşar peynirini de katın. 1-2 dakika daha kavurduktan sonra ocaktan alıp, soğumaya bırakın. Yufkalara sürmek için bir kapta sıvı yağ ve suyu karıştırın. Yufkalardan birini düz bir zemine serin ve üzerine sıvı yağ- su karışımından sürün. Dięer yufkayı üzerine kapatın. Tekrar sıvı yağlı karışımından sürün. Yufkadan geniş üçgen parçalar kesin. Geniş kısımlarına mantarlı i harçtan koyun ve kenarlarını kapatmadan rulo yapın. Bir ucundan içe doğru kıvrarak gl şekli verin ve kürdanla tutturun. Kalan 2 yufkayı da aynı şekilde hazırlayın. Elde ettiğiniz gl börekleri, yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

