



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

PATLICANLI BÖREK (SARIGERME MUĞLA)

[Sahrap Soysal](#)

6 adet hazır yufka
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
İç harcı için;
3 adet ince uzun kemer patlıcan
250 gr az yağlı kıyma
4 adet orta boy kuru soğan
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 yemek kaşığı domates salçası
2 çay kaşığı tuz
Karabiber
Pul biber

Patlıcanları alacalı olarak soyup tavla zarı formunda doğrayın. Acı suyunun çıkması için bol tuzlu suda bekletin. Diğer taraftan, soğanları yemeklik incecik doğrayın.

İç harcını hazırlamak için; sıvıyağ ve soğanları geniş bir tencereye koyup orta ısı ateşte, sürekli karıştırarak 5 dakika kadar kavurun. Kıymayı ekleyip 2-3 dakika daha kavurduktan sonra yıkayıp süzdüğünüz patlıcanları ilave edin.

Tuz, karabiber ve pul biberi serpiştirip arada sırada karıştırarak patlıcanlar yumuşayıp ezilinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp soğumasını bekleyin.

Diğer taraftan, fırın tepsisini katı yağla iyice yağlayın. Yufkalardan birini tepsiye tam oturacak şekilde buruşturarak yerleştirin.

Soğumuş olan patlıcanlı harcın beşte birini kaşıkla yufkanın üzerine yayın. Bir yufka daha serip patlıcanlı iç yayın. Bu şekilde yufkaları ve patlıcanlı harcı üst üste yerleştirin.

Altıncı yufkayı en üste serip kenarlarını alta doğru kıvrın.

Yoğurt ve yumurtayı bir kasede çırpıp kaşık yardımıyla böreğin her tarafına sürün.

İsterseniz üzerine çörekotu serpiştirin ve önceden ısıtıp 200 dereceye ve alt-üst konuma ayarladığınız fırında, en az 30 dakika pişirin. Çıkarın ve üzerine 1 su bardağı soğuk su gezdirin. Ilık hale gelmesini bekleyip dilimleyerek servise sunun.