



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PATLICANLI BÖREK

Özgür Şef

15-20 adet mantar
5 adet yufka
3 adet patlıcan
3 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
2 su bardağı süt
100 gr. kaşar
1 yumurta sarısı

Mantarları bir tavada soteleyin. Patlıcanları ateş üzerinde közleyin. Bir tencere içinde tereyağını eritip unu iyice kavurun. Kavrulan una sütü ilave edip devamlı olarak çırpın. Beğendi sos iyice koyulaşınca mantarları ve közlenmiş patlıcanları içine ilave edin. Sosu böylece soğumaya alın. Sos soğuduktan sonra yufkayı dörde bölün, kalın bir sigara böreği sarar gibi beğendi sosu, mantar ve kaşarlı harcı yufkaya koyarak sarın. Yumurta sarısını üzerine sürerek 180 derece fırında pişirin.