GÖLCÜK BÖREĞİ (BOLU)

3 yemek kaşığı margarin
2 büyük yuvarlak tombul patlıcan
4 dilim mozerella peyniri
200 gr. kuzu kıyma
2/3 su bardağı ekmek içi
1 orta boy soğan
2 diş sarımsak
1 avuç kıyılmış maydanoz
yeterince tuz, kimyon, kekik
4 adet chery domates
4 adet milföy
1 yumurta sarısı

Büyük, tombul patlıcanları yuvarlak şekilde dilimleyip margarinle kızartıyoruz. Kağıt havluyla yağını alıyoruz.
2 dilim patlıcanın arasına mozerella dilimi yerleştiriyoruz.
Diğer bir kapta kıyma, ekmek içi, rendelenmiş soğan, sarımsak, maydanoz ve baharatları ekleyip yoğuruyoruz.
Patlıcan dilimi büyüklüğünde 1 cm kalınlığında tombul köfteler elde ediyoruz. sana margarinle Kızartıyoruz.
2 dilim patlıcanın üstüne köfteyi koyuyoruz. En üste de chery domatesi yerleştiriyoruz.
Milföylerin köşelerinden üçgen şekiller kesiyoruz. İçini çıakrıyoruz. delikler elde ediyoruz. Ortadan da kurabiye kalıbıyla yıldız kesiyoruz.
Tepsiye dizmiş olduğumuz patlıcan mozerella patlıcan köfte, domates sıralamasının en üstüne milföyü yerleştiriyoruz. Yıldızın altında domates olacak. Ortalayacağız. Üstüne yumurta sarısı sürüp 175 derece fırında üstü kızarana kadar pişiriyoruz.

© lezzetler.com tarif no:90462 • adı:Gölcük Böreği (Bolu) • gönderen:siyami13 • indirme tarihi:25.04.2024 - 20:24