



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKAR BEĞENDİLİ BÖREK

<https://www.sabah.com.tr>

2 adet bostan patlıcanı
Yarım limonun suyu
50 gram tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1,5 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
1 su bardağı krema
1 çay fincanı rendelenmiş beyaz peynir
1 su bardağı ceviz
3 adet yufka
Tuz
Karabiber
Sos için:
2 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet yumurta
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çay bardağı kabuksuz ayçekirdeği

Patlıcanları közleyip kabuklarını soyun ve küçük doğrayın. Kararmaması için üzerlerine limon suyu gezdirin. Tereyağı ve zeytinyağını sos tenceresine alıp, kızdırın. Üzerine unu ekleyip karıştırın. Yavaş yavaş süt ve krema ilave edip kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca peynir, tuz ve karabiber ekleyip ocaktan alın. Patlıcanı ilave edip karıştırın. Soğuyunca cevizi katıp karıştırın. Sos için yoğurt, zeytinyağı ve yumurtayı çirpin. Yufkaları porsiyonluk kek kalıplarından iki kat büyük olacak şekilde yuvarlak kesin. 3 kat yufkayı, aralarına yoğurtlu sostan sürerek, kenarlarından sarkacak şekilde kalıba yerleştirin. Üzerine patlıcanlı harçtan koyup, yufkanın sarkan kısımlarını harçin üzerine kapatın. Fırın tepsisine ters çevirip çıkarın. Kalan yufkaları ve harcı da aynı şekilde hazırlayın. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp ayçekirdeği serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında hafif kızarana dek pişirin. Dilediğiniz şekilde süsleyip servis yapın.



