



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HÜNKAR BÖREĞİ

Malzeme

- 3 adet yufka
- 6 yemek kaşığı sıvı Sana
- Harcı İçin:
- 4 yemek kaşığı sıvı Sana
- 4 adet közlenmiş patlıcan
- 300 gram kıyma
- 1 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Kuru soğanın kabuklarını soyup, rendeleyiniz.

Limonlu suda bekleyen közlenmiş patlıcanların suyunu sıkıp, küçük küçük doğrayınız.

Yayvan bir tavada Sıvı Sana'yı kızdırıp, içine kıymayı ilave ediniz. Kıyma suyunu çekene kadar kavurunuz.

Kıyma kavrulunca içine, rendelenmiş soğanı ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.

Sarımsakları içine sıkıp, doğranmış köz patlıcanları, kırmızı pul biberi, tuz ? karabiberi ekleyip, bir taşım kavurduktan sonra soğuması için yayvan bir tabağa alınız.

Yufkaları üst üste koyup, 4 eşit parçaya kesiniz.

Sıvı Sana'yı küçük bir kâseye koyup, bir fırça yardımı ile yufkaları Sıvı Sana ile yağlayınız.

Soğuyan harçtan, yufkanın geniş tarafına koyup, zarf şeklinde sarınız.

Börekleri Sıvı Sana ile yağladığınız tepsiye dizip, üzerlerine kalan Sıvı Sana'yı sürünüz.

Önceden 185 derece de ısıttığınız fırında böreklerin üzeri kızarana kadar 20 ?25 dakika pişirip, sıcak olarak servis ediniz.