



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARTILMIŞ PATLICANLI BÖREK

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

5 yufka
1 su bardağı ayçiçek yağı
Yarım su bardağı süt
1 su bardağı su
4 orta boy patlıcan
2 sivri biber
3 domates
Yarım demet maydanoz
Tuz
Kızartmak için ayçiçek yağı
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı ayçiçek yağı
Susam

Patlıcanları alaca soyup tuzlu suda bekletin. Domateslerin çekirdekli kısmını çıkarıp tavla zarı gibi doğrayın. Sivri biber ve maydanozları yıkayıp kıyın. Patlıcanları kurulaşır minik küpler halinde doğrayın ve kızgın yağa atarak kızartın. Kağıt havlu serili tabağa çıkarıp fazla yağın süzün. Bir kasede doğranmış tüm malzemeleri ve patlıcanları harmanlayın. Yufkaların arasını ıslatmak için yağ, süt ve suyu bir kasede karıştırın. Tezgahın üzerine yufkayı serin ve karışımı ıslatın. İkinci yufkayı üzerine serin ve dörde bölün. Patlıcanlı harcı geniş kenara yayıp rulo şeklinde sarın ve gül böreği şekli verin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine sıkıştırmadan dizin. Üzerine ayçiçek yağı ile inceltirilmiş yumurta sarısı sürün. Susam serpiştirip önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin. Ilık olarak servis yapın.

