



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZ PATLICANLI BÖREK

Malzeme

- 18 adet tost ekmeđi
- Sana Kase biberli sandviç sürme
- 3 adet köz patlıcan
- 2 adet köz biber
- 2 adet çarliston biber
- 3 diş sarımsak
- 1 su bardağı rende kaşar
- 3 adet yumurta
- ½ l süt
- 4 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour peynirli sandviç sürme
- 1 tatlı kaşığı kekik
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Patlıcanları közleyip ayıkladıktan sonra limonlu suda bekletin.
2. Köz biberleri şerit şerit kesin.
3. Sarımsakları ayıklayıp kıyın. Çarliston biberlerin tohumlarını çıkarıp doğrayın.
4. Tost ekmeklerin kenarlarını kesip üzerlerine bir bıçak yardımıyla Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürmeyi sürüp 8 adet Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürmeli tost ekmeklerini tepsiye dizin. Biberli ekmeklerin üstüne közlenmiş patlıcanları, doğranmış köz biberleri, çarliston biberleri, kıyılmış sarımsakları koyup üzerine 8 dilim Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürmeli tost ekmeğini koyup bastırın. Derin bir kâseye yumurtaları kıyıp üzerine sütü, kekiğı, tuz ve karabiberi ve 4 yemek kaşığı Sana Crème bonjour peynirli sandviç sürme koyup bir çirpıcı yardımıyla karıştırın.
5. Kalan 2 dilim Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürmeli tost ekmeğini üçgen olacak şekilde ortadan ikiye kesin. Rende kaşarı ekmeklerin üstüne serpip sosun tümün yavaşça dökün.
6. Kesilmiş ekmekleri en üstüne çapraz gelecek şekilde dizip Önceden 185 derecede ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirip sıcak olarak dilimleyip servis edin.

[ML® Patlıcan Serpmesi için tıklayın](#)