



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖZLENMİŞ PATLICANLI BÖREK

1 kavanoz Penguen Kızlenmiş Patlıcan

Yarım demet maydanoz

2 adet domates

1 kase rendelenmiş kaşar peyniri

2 adet yufka

Sos İçin:

2 yumurta

Yarım su bardağı zeytinyağı

Yarım çay bardağı maden suyu

Yarım su bardağı yoğurt

Kaya tuzu

Penguen Kızlenmiş Patlıcanı süzün.

Domatesleri küp küp doğrayın.

Maydanozu ince ince kıyın.

Yufkaları elinizle küçük parçalara ayırın.

Bir kabin içinde tüm sos malzemelerini koyup karıştırın. Maden suyu olduğu için köpürecektir.

Diğer bir karıştırma kabında yufkaları, Penguen Kızlenmiş Patlıcanı, domatesi, maydanozu ve kaşar peyniri karıştırın.

Üzerine hazırladığınız sosu ilave edip karıştırın.

Fırın kabinizi yağlayıp hazırladığınız harcı boşaltın.

180 derecelik önceden ısıtılmış fırında 30 dakika altı üstü kızarana kadar pişirin.



