



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU PATLICANLI BÖRÜLCE YEMEĞİ (İZNİK BURSA)

İzник Belediyesi

2 Adet Kurutulmuş Patlıcan (Parmak Şeklinde Kesilmiş Kurutulmuş)
1 Su Bardağı Kuru Börölce (Karnıkara)
1 Çay Bardağı Zeytinyağı
1 Adet Kuru Soğan
1 Yemek Kaşığı Salça
Tuz

Kuru patlıcanlar sıcak suda bekletilerek yumuşaması sağlanır, yumuşayan patlıcanlar sudan çıkarılarak süzülür, kuru börölceler başka bir tencerede pişirildikten sonra suyu süzülür. Soğan ayıklanarak, küp şeklinde doğranır, zeytinyağı ile kavrulur, salçası ilave edildikten sonra patlıcan ve börölceler tencereye alınır, tuz ve malzemelerin üzerini geçmeyecek kadar su ilave edilerek kısık ateşte pişmeye bırakılır. Sarımsaklı yoğurt ile servis edilir.

