



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN BÖREĞİ (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

6 adet orta boy patlıcan
1 adet yumurta
500 gr. dana kıyma
Yarım demet maydanoz
1 su bardağı sıvı yağ
2 adet domates
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kırmızı biber
1 çay kaşığı karabiber

Patlıcanlar boyuna alacalı soyulur. Bıçakla birkaç yerinden delinerek, bütün olarak kızartılır. Diğer tarafta kıyma, maydanoz, yumurta, karabiber, kırmızıbiber ve tuz karıştırılarak harç hazırlanır. Kızaran patlıcanlar bıçakla ufak ufak kıyılır. İçine bir adet domates küçük küçük doğranır ve hazırlanan harcın yarısı ilave edilerek, iyice karıştırılır. Kenarı yüksek bir tepsiye, hazırlanan patlıcanlı karışım yayılır. Üzerine kalan kıymalı harç ilave edilir ve üzeri halka şeklinde dilimlenmiş domates ve yeşil biberle süslenerek 30 dakika fırınlanır.

Not: Afyonkarahisar'da "Patlıcan" sözcüğü "Badılcın" olarak kullanılır. Afyonkarahisar'a özgü bir yemektir.

