



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN BÖREĞİ (AFYONKARAHİSAR)

- 4 adet orta boy kemer patlıcan
- 300 gr yağsız kıyma
- 3 adet orta boy kuru soğan (rendelenmiş)
- 1 demet maydanoz (çok ince kıyılmış)
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber, kırmızı pul biber
- 5 adet yumurta
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- Üzeri için:
- 1 adet orta boy domates (incecik halka dilimlenmiş)
- 3-4 adet yeşil sivri biber (parmak şeklinde doğranmış)
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Öncelikle patlıcanları alacalı soyduktan sonra kuşbaşı et formunda doğrayarak bol tuzlu suda yarım saat bekletelim. Acı suyu çıkan patlıcanları yıkayıp, süzdürelim ve havlu kağıt yardımıyla iyice kurulayalım. Sonra da kızgın yağda hafifçe yumuşayınca dek kızartıp, yine fazla yağın çekmesi için kağıt havlu üzerine serelim, öte yandan derin bir yoğurma kabının içinde; kıymayı, kuru soğanı ve çok ince kıyılmış maydanozu karıştıralım. Üzerine tuz, karabiber ve kırmızı pul biberi ekleyerek, iyice yoğuralım. Bir başka kabın içinde çatalla çırpıp hazırladığımız yumurtaları da bu köfte harcının içine aktaralım. En son olarak da hafif kızarttığımız patlıcanları ilave edelim ve yoğurmaya devam edelim. Şimdi orta boy düz bir fırın tepsisini (yani en fazla 30 cm x 45 cm boyutlarında) yumuşak margarinle iyice yağlayalım. Hazırladığımız patlıcanlı köfte haremisi bu tepsiye, bir parmak kalınlığında olacak şekilde yayalım. Üzerini dilimlenmiş domates ve sivri hibeden yerleştirerek, süsleyelim. Tereyağını fındık kadar parçalara bölerek aralara serpiştirelim ve 175 dereceye ayarlı fırında en az 40-45 dakika üzeri iyice kızarıncaya dek pişirip, servise sunalım.

