



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN BÖREĞİ (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.afyonemekleri.com>

1,5 kg patlıcan
Yarım kg yağsız kıyma
1 demet maydanoz
Tuz
Karabiber
5 yumurta
2 adet domates
2 su bardağı sıvı yağ
5 adet sivri biber

Patlıcanları dış kabuklarını almalı bir şekilde soyduktan sonra hepsi kuşbaşı şeklinde doğranır. Kızgın yağda kızartılarak süzgece alınır. Kıymanın içine maydanoz, yumurtalar, tuz, karabiber ilave edilir. Süzgeçte yağ süzölmüş patlıcanların yarısı alınarak fırın tepsisine yayılır. Üzerine hazırladığımız harcın yarısı ilave edilir. Artan patlıcanları eklenir, geri kalan harç üzerine ilave edilir. Halka biçiminde doğranmış domatesleri böreğin üzerine yerleştirilir, aralarına sivri biberler konulur ve kızgın fırında 40 dk pişirilerek sıcak servis yapılır. Arzuya göre salata veya ayranla servis yapılır.

