



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN BÖREĞİ (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

6 adet patlıcan
2 adet kuru soğan
2-3 adet yeşil biber
2-3 adet domates
½ kg. kıyma
2 adet yumurta
Tuz
Baharat

Patlıcanların kabukları bir boş bir dolu soyulur.Uzunlamasına ortadan ikiye kesilir. Küçük küpler halinde doğranır. Tuzlu suya atılır.Soğanlar doğranır. Sırayla biber ve patlıcanlar atılır ve kavrulur, soğumaya bırakılır. Bu karışıma çiğ kıyma ve yumurta katılıp karıştırılarak tepsiye düzeltilir. Fırında altı üstü kızarana kadar pişirilir. Sıcak olarak kare kare kesilerek sunulur.

