



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN BÖREĞİ (KARABÜK)

TC Karabük Valiliği

6 adet orta boy patlıcan
4-5 adet yumurta
750 gr dana kıyma
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 litre sıvı yağ (kızartma için)
Üzeri için:
2 adet domates
3-4 adet yeşilbiber

Patlıcanlar boyuna alacalı soyulur. Boydan dörde bölünerek derin yağda kızartılır. Diğer tarafta kıyma, maydanoz, yumurta, karabiber, kırmızı toz biber 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 yeşilbiberle süslenerek 30 dakika fırınlanır.

