



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN BÖREĞİ

Vedat Başaran

2 adet patlıcan
Galeta unu
250 gr. beyaz peynir
2 tatlı kaşığı domates salçası
3 adet yumurta
¼ demet taze nane
¼ demet maydanoz
¼ demet dereotu
2 yemek kaşığı yoğurt
Un
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı acısız kırmızı toz biber
1 su bardağı sirke
Karabiber / Arzuya göre
1 su bardağı zeytinyağı

Bir kabın içinde sirkeli veya limonlu su hazırlayın. Soyduğunuz patlıcanları yarım santimetre kalınlığında ve iki dilim birleşik kalacak şekilde kesip sirkeli suyun içine bırakın. Beyaz peyniri bir çatal yardımı ile iyice ezip yada rendeleyin. Nane, maydanoz ve dere otunu kıyıp peynire katın. Biraz tatlı kırmızıbiber ile karabiber ilave edip iyice karıştırın. İki tatlı kaşığı salça koyup karıştırmaya devam edin. Sirkeli suda beklettiğiniz patlıcanları yıkayın. Emici mutfak kağıdı yaydığınız kayık tabağa alarak iyice kurulayın. Patlıcan dilimlerinin arasına hazırladığınız harcı koyun ve kenarlarını elinizle bastırıp yumurta beyazına daldırın. Kalan iki yumurtayı kırıp iyice çırpın. Patlıcanların üstüne hafifçe tuz gezdirip önce una, sonra yumurtaya daha sonra da galeta ununa bulayın. Arzu etmeyenler galeta unu kullanmayabilirler. Zeytinyağını kızdırıp, patlıcan böreklerini, 4 dakika kadar arkalı önlü kızartın. Yağın aşırı kızmamasına da dikkat edin. Pişen patlıcan böreklerini, emici mutfak kağıdının üstüne dizip fazla yağlarını emdirdikten sonra yoğurt eşliğinde servis yapın.