



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PATLICAN BÖREĞİ

Patlıcan (3 adet)
Beyaz peynir (200 gram)
Maydanoz (1/4 demet)
Pul biber (1 tatlı kaşığı)
Kızartmak için:
Un (6 çorba kaşığı)
Yumurta (2 adet)
Ayçiçeği yağı (1 bardak)

3 adet patlıcanın kabuklarını soyun. Soyduğunuz patlıcanları (verevlemesine) birbirlerinden kopmayacak ikişer dilimler halinde ve kalın olmayacak bir şekilde kesin.

1/4 demet maydanozu ince ince doğrayıp oval bir kaba aktarın. Üzerine 1 tatlı kaşığı pul biber koyun. 200 gram beyaz peyniri rendenin iri tarafıyla kabin içerisine rendeleyip, tüm malzemeyi elinizle karıştırın. Hazırladığınız harcı elinizle toparlayıp, küçük bir kaba aktarın.

Küçük pideler şeklinde düşünölebilecek patlıcanların aralarına hazırladığınız harçtan küçük parçalar halinde koyun. Patlıcanları iki elinizle bastırıp içindeki harcı yaydırın ve patlıcanları birleştirin.

İçlerine harç koyduğunuz patlıcanların her iki yüzünü una bulayın. 2 adet yumurtayı bir tabağın içine kırıp, iyice çırpın. Her bir patlıcan böreğini yumurtaya bulayarak önceden kızdırdığınız 1 bardak ayçiçeği yağına koyun. Patlıcan böreklerinin her iki yüzünü kızartın. Kızaran patlıcan böreklerini süsleyerek servise hazır hale getirin.

