



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATLICAN BÖREĞİ

750 gram patlıcan  
Yarım kahve fincanı zeytinyağı  
2&apos;şer adet soğan ve kırmızı biber  
3 adet sivri biber  
3 diş kıyılmış sarımsak  
3 adet büyük boy domates  
3 dilim tost ekmeği  
2 tatlı kaşığı toz şeker  
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
3 adet yufka  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber  
Yufkaya sürmek için:  
Yarım kahve fincanı zeytinyağı  
Yarım kahve fincanı su  
Yarım paket kabartma tozu  
Üzerine:  
1 adet yumurta sarısı  
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Patlıcanları alacalı soyup, acısını almak için tuzlu suda 10 dakika bekletin ve süzün. Elinizle sıkıp fazla suyunu aldıktan sonra kağıt havlu ile kurulayın ve küp şeklinde doğrayın. Zeytinyağını bir tavaya alın. Piyazlık doğranmış soğan, kıyılmış biber ve sarımsağı soteleyin. Patlıcanı ilave edip, yumuşayana kadar pişirin. Ayrı bir tavada kabukları soyulmuş ve küp doğranmış domatesi, suyunu çekene kadar soteleyip, patlıcana ilave edin. Tost ekmeçlerini bir tavada veya kızartma makinesinde kızartın ve soğuduktan sonra robottan geçirip, patlıcana katın. Toz şeker, rendelenmiş kaşar peyniri, tuz, karabiber ve pulbiber ekleyin. Tüm malzemeyi karıştırdıktan sonra ılınması için bir kenara alın. Yufkalardan birini düz bir zemine yayın ve karşılıklı kenarları bir el genişliğinde olacak biçimde ortaya doğru katlayın. Üzerine sürmek için zeytinyağı, su ve kabartma tozunu iyice çırpın. Yufkanın üzerine bu karışımın yarısını fırça ile sürün. Kalan 2 yufkadan birini ortadan ikiye kesin ve düz zemine serip, yağladığınız yufkanın orta kısmına serin. Patlıcanlı için yarısını yufkanın geniş kısmına uzunlamasına yayın. Dört parmak genişliğinde rulo yaparak yufkayı sarın. Kalan bir buçuk yufkayı da aynı şekilde hazırlayın. Börekleri dört parmak genişliğinde kesip, yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün ve ortalarına bıçakla çapraz çizik atın. Kestiğiniz bölüme rendelenmiş kaşar peynirinden birer çay kaşığı koyun. Kalan rendelenmiş kaşar peynirini böreklerin üzerine serpin ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

Not: Patlıcan ile domates beraber pişirildiği zaman çok yumuşak bir kıvam alacağı için ayrı ayrı pişiriliyor.



---

© lezzetler.com tarif no:159431 • adı:Patlıcan Boreği • gönderen:Gül • indirme tarihi:06.04.2025 - 08:59