



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN BÖREĞİ

Malzeme:

1 kg patlıcan

300 gr orta yağlı dana kıyma

5 adet yumurta

2 adet domates

5 adet sivri biber

Tuz, karabiber

3 dal maydanoz

Kızartmak İçin :

Bizim Ayçiçek Yağı

Patlıcanları alacalı şekilde soyun. Uzunlamasına dörde bölüp kızgın yağda kızartın. Ardından yağının süzülmesi için bir süzgeçte bekletin. 5 adet yumurtanın sarısını akından ayırın. Yağı iyice süzüldükten sonra patlıcanları küp küp doğrayıp bir tencereye alın. Tencerenin içine yumurta aklarını, kıymayı, tuzu, karabiberi ve kıyılmış maydanozu ilave edin. Tüm malzemeyi iyice yoğurun. Ardından malzemeleri ince bir tepsiye, bir buçuk santim kalınlığında yayın. Önceden ayırmış olduğunuz yumurta sarılarını fırça yardımıyla malzemelerin üzerine sürün. Domatesleri halka şeklinde doğrayıp tepsinin üzerine, biberleri ise yanlarına dizin. Önceden ısıtılmış 150 derecedeki fırında domatesler yumuşayınca kadar pişirin. Soğutup kare şeklinde dilimleyerek servis yapın.
