



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## PATLICAN BÖREĞİ

Patlıcanları ayıklayıp uzunlamasına yarınız. Arasına istenen peynir, maydanoz ya da dereotu ile yapılmış olan börek içini doldurup, sonra yumurtaya bulayınız ve sade yağda nar gibi olana dek kızartınız. Biraz et suyu katarak kapalı olduğu halde bir sahanda fıkırdatınız, suyunu çekip ilik gibi olunca ateşten indirerek sofraya getiriniz.

---

© lezzetler.com tarif no:54035 • adı:Patlıcan Böreği • gönderen:dilruba • indirme tarihi:12.04.2025 - 10:14