



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN BÖREĞİ

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çorba Kaşığı salça
- 3 Adet sivribiber
- 1 Demet maydanoz
- 3 Adet Domates
- 2 Adet soğan
- 500 gr kıyma
- 1 Su Bardağı süt
- 3 Diş sarımsak
- 2 Adet yumurta
- 5 Adet patlıcan
- 1 Su Bardağı un
- 1 Çay Bardağı sıvıyağ

Patlıcanların kabuklarını soyup tuzlu suyun içinde 10 dakika bekletin. Bu arada da domatesli kıymalı harcı hazırlayın. Sana klasik yağı tavada eritip üzerine rendelenmiş soğanı, sarımsağı ve kıymayı ekleyip kavurmaya başlayın. İçine rendelenmiş domatesi ve salçayı da ilave edip pişirin. Çok az suyla karışımı daha sulu bir hale getirip ocaktan alın. Patlıcanları süzüp zeytinyağı ile yağlayın. Daha sonra fırın tepsisine yan yana 3 ya da 4 tanesini dizin. Üzerine kıymalı içten bir miktar yerleştirin. Tekrar patlıcan ve kıyma kat kat döşeyin. En üste patlıcanlar olmalı. Bir kabın içinde yumurta, süt, ve unu çırpıp üzerine dökün. Bu şekilde 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirip istenirse, üzerine rendelenmiş kaşar serpip 5 dakika daha fırınlayın.