



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN BÖREĞİ

3 büyük patlıcan
1 çorba kaşığı tuz.
İÇİ İÇİN:
375 gr. beyaz peynir
3 adet yumurta
1 demet maydanoz.
KIZARTMAK İÇİN:
2-3 adet yumurta
1,5 bardak galeta tozu
1,5 bardak rafine çiçek yağı

Patlıcanları uzunluklarına doğru yarım parmak inceliğinde dilim dilim doğrayın. Bu dilimleri de 3 eşit parçaya kesin. Sonra üzerlerine tuz serpererek 20-30 dakika dinlendirin. Bu süre dolunca patlıcanları, yıkayın, kurulayın. Bir tarafa rafine çiçek yağı koyarak kızdırın ve patlıcanları içine atarak her iki tarafları da pembeleşinceye kadar kızartın, delikli kepçe ile alarak bir kaba koyun. Beyaz peyniri bir çatalla iyice ezin ve buna 3 yumurta ile kıyılmış maydanoz katarak iyice karıştırın ve böylece bir bulamaç haline getirin. Bu bulamacı patlıcanların bir yüzüne sıvayın ve bir yüzleri sıvanan iki patlıcan dilimini, sıvanan taraflardan birbirinin üzerine kapatın. Sonra patlıcanları önce çalkanmış yumurtaya, bunu müteakip galeta tozuna batırın ve patlıcanların kızardığı tavayı yeniden ateşe oturtarak patlıcanları tavaya atın. Galetalı kısımları hafif pembeleşinceye kadar kızartın ve bir tabağa alarak servis yapın.