



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN BÖREĞİ

1 kg. domates
8 adet patlıcan
1 baş soğan
2 çorba kaşığı margarin
4 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı kurutulmuş ekmek tozu
1 kahve fincanı rendelenmiş kaşar
Karabiber
Tuz

Patlıcanları, iri tavla zarı şeklinde doğrayın. Bir tencerenin yarısına kadar su doldurup, içine tuz atın ve kaynamaya başlayınca patlıcanları ilâve ederek 10 dakika pişirin. Sonra patlıcanları süzün. Fırın tabağına margarinin bir çorba kaşığı kadarını, zeytinyağın ise tamamını koyun. Soğanları rendeleyin ve bu yağın içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Soğanlar kavrulunca kabukları soyulmuş ve ufak ufak doğranmış domatesleri ilâve edin. Tuz ve karabiber serpererek salçayı orta ısıda ateşte karıştırarak pişirin. Salça pişince patlıcanları içine atın, karıştırırken kurutulmuş ekmek tozu ve peynirleri atın. Kalan margarini parçalar halinde kaba yerleştirdikten sonra orta ısıda fırına sürün. Üstü kızarıncaya kadar pişirin ve sıcak sıcak servis yapın.