



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICAN BÖREĞİ

1 ay bardağı sıvıyağ  
yarım çay bardağı sirke  
1 ay kaşığı tuz  
1 adet yumurta  
1 su bardağı su  
1 yemek kaşığı toz şeker  
Alabildiğı kadar un  
250 gr sana yağ  
İçin için:  
4 adet patlıcan  
1 adet soğan  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
3-4 adet sivri biber  
1 tatlı kaşığı salça  
Tuz  
Karabiber

Hamuru için tüm malzemeleri karıştırap kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. 30 bezeye bölüp 10 dakika dinlendirin. İini hazırlamak için, sıvıyağda yemeklik doğranmış soğanları kavurun. İçerisine kp küp doğranmış patlıcanları ve ince doğranmış biberleri ekleyip kavurmaya devam edin. Pişmesine yakın salçasını tuzunu ve karabiberini ekleyin. Birkaç dakika daha kavurup ocağın altını kapatın. Dinlenen hamurları servis tabağı büyüklüğünde açın. Aralarına eritilmiş sana margarin sürerek 15'erli iki grup hazırlayın. Buzdolabında 15 dakika dinlendirin. İlk hamur grubunu alarak elinizle tepsi büyüklüğünde inceltin. Tepsie yayın. Üzerine harç malzemesini dökün. Diğ er hamuruda elinizle açıp üzerine kapatın. Kare dilimler kesip kalan yağı üzerine dökün. Kızdırılmış fırında 30-35 dk kadar pişirin.