PATLICAN BÖREĞİ

1 çay bardağı sıvıyağ
yarım çay bardağı sirke
1 çay kaşığı tuz
1 adet yumurta
1 su bardağı su
1 yemek kaşığı toz şeker
Alabildiği 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 karıştırıp kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. 30 bezeye bölüp 10 dakika dinlendirin. İçini hazırlamak için, sıvıyağda yemeklik doğranmış soğanları kavurun. İçerisine küp küp doğranmış patlicanları 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. Tepsiye yayın. Üzerine harç malzemesini dökün. Diğer hamuruda elinizle açıp üzerine kapatın. Kare dilimler kesip kalan yağı üzerine dökün. Kızdırılmış fırında 30-35 dk kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:88628 • adı:PATLICAN BÖREĞİ • gönderen:şansal • indirme tarihi:21.05.2024 - 03:02