



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI AÇMA BÖREK

5 adet kalın patlıcan
300 gr kıyma
1 adet kuru soğan
50 gr margarin
1 çay kaşığı muskat rendesi
Tuz
Karabiber
Hamuru için:
1 kg un
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı sirke
1 çorba kaşığı sıvıyağ
Tuz
Su
Üzerine sürmek için:
250 gr margarin

İlk önce, hamur malzemesini karıştırıp, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuralım. 16 eşit parçaya bölelim. Üzerlerine nemli bir bez örtüp, dinlendirelim.

Kuru soğanı rendeleyip, 50 gr margarin yağında kavurduktan sonra, içine kıymayı ilave edelim.

Kıyma suyunu salıp da çektiği zaman, ocaktan indirelim.

Patlıcanları közleyip, kabuklarını soyalım.

Bıçak yardımı ile ince ince kıydığımız patlıcanları, kıymaya ilave edelim.

Yeterince baharat ve muskat rendesi ilavesi ile lezzetlendirelim.

Hamurların 8 parçasını tabak büyüklüğünde açıp, aralarını erittiğimiz margarinden sürüp, üst üste koyalım. Diğer 8 parçayı da aynı şekilde hazırlayalım.

Hamurların arasına sürdüğümüz yağ donunca, 1 tanesini fırın tepsisi büyüklüğünde açıp, yağladığımız tepsiye yayalım.

Arasına patlıcanlı harcı serelim.

Diğer hamuru da aynı şekilde açtıktan sonra, tepsinin üzerine koyalım.

En üsteki hamuru da kalan erittiğimiz margarin ile yağlayıp, fırında pişirelim.

Not: Böreğin yumuşak olmasını istiyorsanız, fırından çıktıktan sonra üzerini temiz bir şeyle veya kapak ile kapatıp, yumuşatabilirsiniz.