



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI ALTÜST BÖREĞİ

1 su bardağı sıvıyağ
Aldığı kadar un
1 su bardağı erimiş margarin
1 büyük boy bostan patlıcanı
1 su bardağı yoğurt
200 gr. kıyma Biraz tuz

Sıvıyağı, margarini, yoğurdu, tuzu bir kaba koyup, karıştırınız.

Un ilâve ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapınız.

Hamuru iki eşit parçaya ayırıp, 10-15 dakika dinlendiriniz.

Patlıcanları yıkayıp, 1-2 yerinden bıçağın ucuyla delip, ateş üzerinde veya fırında közleyiniz.

Kıymayı çok az suyla ateşe koyup, 1-2 dakika kavurunuz.

Kıyılmış patlıcanları ilâve edip, onunla da 1-2 dakika tutup, tuz atıp, ateşten alınız.

Hamurun bir parçasını tepsiye yayın.

Üzerine kıymalı patlıcanı koyup, yayın.

İkinci hamuru da merdaneyle açıp, için üzerine yayın.

Böreği karelere kesip, üzerine yumurta sarısı sürüp, orta ısı fırında altını ve üstünü pembe renkte kızartıp, sıcak servis yapınız.