



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICANLI BÖREK (BAKLAVA YUFKASI)

<https://www.elele.com.tr>

6 baklava yufkası  
Ayçiçek yağı  
Susam  
İç iin:  
3 patlıcan  
1 diş sarımsak  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 yemek kaşığı limon suyu  
50 ml krema  
Tuz  
Karabiber

Böreğin iç harcı için patlıcanları közleyip kabuklarını soyun. İçlerini çıkarıp çatalla ezin. Limon suyu, kıyılmış sarımsak, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Krema ve zeytinyağını ilave edin. Baklava yufkalarını dört parmak kalınlığında kesin. üzerlerine ayçiçek yağı sürün. Patlıcanlı harcı yufkanın bir kenarına ekleyip muska şeklinde katlayın. Fırın tepsinine dizip üzerine hafifçe ayçiçek yağı sürüp susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin. İlık servis yapın.

