



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI BÖREK

2 adet yufka

Sıvı yağ

Su

İçi için:

1 orta boy kuru soğan

3 orta boy domates

3 tane patlıcan

2 tane sivri biber

1 tatlı kaşığı pul biber

1 çay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay bardağı sıvı yağ

Patlıcanlı böreğe ilk olarak içini yapmakla başlayın. Sıvı yağı tencereye koyun, üstüne de doğranmış soğanı koyun. Soğanı pembeleşinceye kadar kavurun. Soğan kavrulunca patlıcanı tencereye koyun. Patlıcanın yumuşaması için tencerenin altını kısın ve kapağını kapatıp birkaç dakika bekleyin.

Patlıcanlar yumuşayınca domatesleri ve biberleri de ekleyin. Tenceredeki tüm malzemeleri karıştırın ve tekrar yumuşamaya bırakın. Yumuşayınca tuz, karabiber ve pul biberi de ekleyip güzelce karıştırın. Artık iç harcınız hazır.

Daha sonra yufkaları açıp pizza dilimler gibi 8 parçaya bölün. Bir yufka parçasının içini yağ ve su ile ıslatın.

Üstüne bir parça daha yufka koyun. Fırça yardımıyla bir kat daha su ve yağ sürün.

Yufkanın geniş kısmına bir kaşık patlıcanlı harçtan koyup üst tarafında sağ ve sol taraflardan içe doğru katlayın.

Daha sonra sigara böreği gibi yuvarlayın. Tüm yufkaları bu şekilde hazırladıktan sonra tepsiye dizin.

Tepsiye böreklerin üstüne yağ ve suyla hazırlanan sosu sürün. Bu, böreğin daha çıtır ve yumuşak olmasını sağlayacaktır.

Fırını 180 dereceye ayarlayın. 20-25 dakika, üstü pembeleşinceye kadar pişirmeniz yeterli. İsterseniz üzerlerine yumurta sarısı ve çörekotu sürüp de fırınlayabilirsiniz, bu durumda üstünün kızarıncaya kadar pişmesi yeterlidir. Böreklerinizi fırından çıkarınca çay veya ayran ile servis edebilirsiniz.

