



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI BÖREK

2 adet yufka
1 adet yumurta
1 su bardağı süt
Yarım çay bardağı sıvı yağ
İç için:
3 adet patlıcan
1 adet küçük boy soğan
3 çorba kaşığı sıvı yağ
2 adet kırmızı biber
2 adet domates
Tuz
Karabiber
Pul biber
Üzerine:
1 adet yumurta sarısı
Çörekotu

İ malzeme için kıyılmış soğanı sıvı yağda soteleyin ve içine küp doğranmış kırmızı biberi ekleyip 1-2 dakika soteleyin. Daha sonra üzerine kabukları soyulup küp doğranmış patlıcanları ve rendelenmiş domatesleri ekleyin. Patlıcan yumuşayana dek pişirip tuz, karabiber ve pul biber ilave edin. Karıştırdıktan sonra soğumaya bırakın. 2 adet yufkayı üst üste koyun ve 18 cm'lik 3 adet yuvarlak (yufka iki kat olduğu için toplam 6 adet yuvarlak olacak) kesin. 6 adet yufkanın her birini 10 cm'lik tart kalıbına yerleştirin. Yufkalardan yuvarlak çıkardıktan sonra kalan kısımlarını minik parçalara ayırın ve yarısını kalıbın içindeki yufkaların üzerine pay edin. Soğuyan iç harcı yufkalara paylaşırın ve kalan parçalanmış yufkaları harcın üzerlerine pay edin. Kalıbın dışına sarkan yufkayı da üstlerine kapatın. Derin bir kasede yumurta, süt ve sıvı yağı çırpın. Böreklerin üzerine eşit şekilde dökün ve buzdolabında sıvı karışımı çekene kadar bekletin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin

