



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## PATLICANLI BÖREK

4 adet patlıcan  
Yeteri kadar su  
1 adet küçük boy soğan  
100 gram kıyma  
1 çorba kaşığı sıvı yağ  
1-2 adet domates  
4 adet yufka  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber  
Kızartmak için:  
Sıvı yağ  
Yufkaları ıslatmak için:  
3 adet yumurta  
1,5 su bardağı süt

Patlıcanları önce alacalı soyun, daha sonra küp şeklinde doğrayın. Acısının çıkması için tuzlu suda 15 dakika bekletin. Daha sonra elinizle sıkıp, kurulayın. Kızdırılmış sıvı yağda kızartın ve kağıt havlu üzerinde fazla yağın alın. Kıyılmış soğan, kıyma ve sıvı yağı bir tavaya alıp, hafifçe soteleyin. Üzerine kabukları soyulmuş ve küp doğranmış domatesi katıp, 2-3 dakika daha sotelemeye devam edin. Tavayı ocaktan alıp tuz, karabiber ve pul biber ekleyin. İçine patlıcanı katın ve karıştırın. Yufkaları ıslatmak için yumurta ve sütü derin bir kaptan çırpın. 26x26 cm ebadındaki fırına dayanıklı derin bir kabın içine, yufkaların aralarına sütlü karışımdan sürerek, kenarları dışarı taşacak şekilde üst üste yerleştirin. En üste patlıcanlı harcı yayın ve kenarlardan sarkan yufkaları içe doğru kapatın. Kalan sütü karışımı üzerine boşaltın ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında 40-45 dakika pişirin. İldikten sonra dilimleyerek servis yapın.

