



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

PATLICANLI BÖREK

- 4 adet yufka
- 1 kg közlenmiş patlıcan
- 3-4 adet közlenmiş kırmızı biber
- 2-3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı irmik
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı su

Közlenmiş patlıcanların kabuğunu soyun ve çatalla ezin. Kırmızı biberlerin kabuklarını soyduktan sonra küp şeklinde doğrayıp, patlıcan ve zeytinyağı ile birlikte tavaya alın. 2-3 dakika çevirdikten sonra içine irmik ve tuzu ilave edip, karıştırın. Tavayı ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Sıvı yağ ve suyu derin bir kaptaki karıştırın. 1 adet yufkayı düz bir zemine serin. Üzerine sıvı yağlı karışımdan sürün ve bir kenarını diğer kenarın üzerine katlayıp, yarım ay şekli verin. Yufkanın düz kısmına patlıcanlı karışımdan 3-4 çorba kaşığı koyup, rulo şeklinde sarın ve hafif büzdükten sonra tepsiye yerleştirin. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayın ve tepsideki yufkanın etrafına sarın. Üzerine kalan sıvı yağlı karışımdan sürün. 4 parmak aralıklarla böreğin üzerine bıçakla hafif çizikler atın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin ve sıcak olarak servis yapın.

