



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI BÖREK (HAZIR YUFKADAN)

1 çorba kaşığı margarin
1 adet kuru soğan
250 gr. kıyma
2 adet patlıcan
1 çay kaşığı kırmızıbiber
1 çay kaşığı karabiber
Yarım demet maydanoz
3-4 adet yufka
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı su
Ayçiçekyağı
Üzerine: 1 adet yumurtanın sarısı

Soğanı küçük küçük doğrayıp, sote edin. Kıymayı ekleyin. Rengi değişene dek kavurun. 1 çay kaşığı kırmızıbiber ve karabiber ile ince ince doğranmış maydanozu ilave edip, ateşten alın. «özlediğiniz ve kabuklarını soyduğunuz patlıcanları küçük küçük doğrayıp, kıymalı harcın üzerine ekleyin. Ayrı bir yerde yarım su bardağı sütü, suyu ve ayçiçekyağı karıştırın. Yufkayı düz bir zemine serin. Bir fırça yardımıyla sütlü karışımdan yufkanın üzerine sürün. Yufkayı, yuvarlak kenarları ortada birleşecek şekilde katlayın. Kuru yerlerine sütlü karışımdan sürün ve 4 e kesin. Her bir karenin içine patlıcanlı harçtan koyun. Kenarları içe doğru kapatın. Kat yerleri altta kalacak şekilde yağlanmış tepsiye sürün, diğer yufkalara da aynı işlemi uygulayın. Üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişirin.

[ML® Cive \(görsel\)](#)