PATLICANLI BÖREK (HAZIR YUFKADAN)

3 adet patlıcan
3 adet domates
6 adet sivribiber
1 adet soğan
2 adet yufka
1 tatlı kaşığı salça
Yarım çay bardağı sıvıyağ
Yarım paket margarin
1 çay bardağı su
Tuz
Üzerine:
Susam

Patlıcanları soyup, küp biçiminde doğrayın. Tuz serpip, elinizle sıkın. Bu şekilde acısını aldıktan sonra sudan geçirin. Domates, biber ve soğanı küçük küçük doğrayın. Yarım çay bardağı yağda patlıcanla birlikte soteleyin. Tencereyi ocaktan almaya yakın salça ve tuzu ekleyin. Bu arada margarini eritip, suyu katın. Yufkaları düz bir zemin üzerine serin. Üzerlerine yağlı karışımı sürün. Dört kenarını ortaya doğru katlayıp, büyük bir kare elde edin ve dörde kesin. Üzerlerine patlıcanlı harcı koyun ve bohça şeklinde katlayın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerine kalan yağlı karışımı dökün ve 5 dk. bekletin. Daha sonra susam serpip, önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında üzeri kızarana dek pişirin.

Fotoğraf "zeyrek" tarafından gönderildi. 23.03.2015

© lezzetler.com tarif no:27581 • adı:Patlıcanlı Börek (Hazır Yufkadan) • gönderen:Erhan • indirme tarihi:28.04.2025 - 23:05