



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI BÖREK

Emine Beder

2 yufka
4 orta boy közlenmiş patlıcan
100 gr rendelenmiş kaşar
tuz
karabiber
kızartmak için sıvı yağ

Patlıcanları 8-10 yerinden çatalla delerek alüminyum folyoya saralım ve ocak ateşinde patlıcanlar yumuşayana dek közleyelim. Patlıcanların kabuklarını soyup ince ince doğrayalım. İçine kaşar rendesi tuz karabiber ilave ederek karıştıralım. Yufkaları üst üste sererek 4 parmak eninde şeritler halinde keselim. Yufka şeritlerini enine yandan keselim. Her yufka şeridinin uç kısmına patlıcanlı iç koyup üçgen şekilde muska sarar gibi saralım. Yufkaların uç kısmını su ile yapıştıralım. Bütün şeritleri aynı şekilde hazırlayıp kızdırılmış sıvı yağda arkalı önlü kızartalım ve kağıt mutfak havlusu üzerine alalım. Arzuya göre domates sosu hazırlayıp birlikte servis yapın.