



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI HAZIR YUFKA BÖREĞİ

Emine Beder

3 YUFKA
5 İRİ BOY PATLICAN
4-5 KIRMIZI SALÇALIK BİBER
100 GR KAŞAR RENDESİ
1 DEMET MAYDANOZ
KIZARTMAK İÇİN SIVI YAĞ
TUZ
KARABİBER
SOSU İÇİN (ARZUYA GÖRE):
3 İRİ BOY DOMATES
1 ÇORBA KAŞIĞI SALÇA
1 TATLI KAŞIĞI ŞEKER
1 ÇORBA KAŞIĞI SIVIYAĞ
3 DİŞ SARIMSAK
TUZ
KARABİBER

Patlıcanları ve biberleri közleyip soyun. İnce ince doğrayın. İçine kıyılmış maydanozu, kaşar rendesini, tuzu karabiberi ilave edip karıştırın. Yufkaları yarıdan kesin. Her parçasını 5 cm eninde kalın şeritler halinde kesin. Uçlarına patlıcanlı iç koyup muska yaparak sarın. Kenarlarını su ile yapıştırın. Kızdırılmış sıvı yağda arkalı önlü kızartın. Arzuya göre sos hazırlayın. Rendelenmiş domatesi, dövülmüş sarımsakları birkaç dakika pişirin. Salçayı, yağı, şekeri, tuzu, karabiberi ekleyip birkaç dakika çevirin. Gerekirse çok az su ilave edip kaynatın. El blenderıyla pürüzsüz hale getirin. Böreğin yanında servis yapın.

