



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## PATLICANLI BÖREK

3 adet yufka  
2 adet patlıcan (kızarmış)  
2 yemek kaşığı un  
100 gr. beyaz peynir  
1.5 su bardağı süt  
3 kaşık margarin

Un ve sütü tencereye alıp karıştırarak topaksız bir şekilde muhallebi kıvamına gelene dek pişirelim. Bir kenarda bekletelim. Patlıcanları ocağın üzerinde kızdırıp ince ince doğrayalım. Ufalanmış peyniri, patlıcanı, 2 yumurtanın sarısını, 1 yumurtanın beyazını ilave edip güzelce çırpalım. Yufkanın birini tepsimize açalım. Hazırladığımız harem yarısını yayalım. 2. yufkayı büzüp tepsimize yerleştirelim. Kalan harcı da döküp yayalım. Tepsinin kenarından sarkan yufkaları tepsiye çevirelim. 3. yufkayı büzelim ve en üste yerleştirelim. 1 yumurtanın sarısı ile yağı karıştırıp en üstteki yufkanın üzerine sürelim. Böreğimizi kareler şeklinde kesip fırında pişirelim.