



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI BÖREK

5 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
4 Adet (Közlenmiş) Patlıcan
10 Yaprak milföy hamuru
2 Adet çarliston biber
1 Adet soğan
4 Yemek Kaşığı mayonez

Öncelikle soğanları ve çarliston biberleri minicik doğrayıp bir tavada öldürüyoruz. Altını kapatmaya yakın közlenmiş patlıcanları ekleyip iyice karıştırıyoruz ve çatalla ezerek karışımı püre haline getiriyoruz. Sana yağın 2 yemek kaşığı kadarını, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırdıktan sonra soğumaya bırakıyoruz. Tezgahın üzerinde her bir milföy hamurunu açarak inceltiyoruz (her yaprak 2 katı boyutuna gelecek incelikte) sonra iç yüzeylerine az miktarda sana yağı sürerek hazırladığımız patlıcanlı harçtan paylaşıyoruz. Yağlanmış fırın tepsisine dizerek 180 derecede üstleri hafif pembeleşene kadar pişiriyoruz, çıkardıktan sonra üzerine zig zag çizecek şekilde mayonez sıkıp süslüyoruz ve servise sunuyoruz.