



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICANLI BÖREK

<https://www.elele.com.tr>

500 gr böreklik un  
1,5 su bardağı su  
İç i için:  
1 kg patlıcan  
250 gr dana kıyma  
1 adet kuru soğan  
Yeteri kadar tuz

Patlıcanları közleyip, kabuklarını soyun. Kıymayı tuz ve karabiber ile kavurun. Yumurtanın beyazını ekleyip tüm malzemeyi karıştırın, tuzunu kontrol edip kenara alın. Unun içine biraz tuz serpip, su ilave ederek orta sertlikte bir hamur yoğurun. Hamuru ikiye bölüp disk şeklini verin ve 20 dakika üzerini örtüp ılık bir yerde dinlendirin. Her bir disk i 6 eşit parçaya kesip yuvarlayın ve her birini tabak büyüklüğünde açıp üzerine yağ karışımını sürüp hamuru iki yumruğunuzla havaya kaldırın ve döndürerek biraz daha genişletin. Yırtılmamasına dikkat edin. İçine harçtan koyup rulo şeklinde sarın ve yağlanmış tepsinin ortasından başlayarak spiral şeklinde sarın. Diğer tüm hamura da aynı işlemi yapıp üzerine önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızara kadar kontrollü olarak pişirin.

