



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI BÖREK

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

Hamuru İçin:

1250 gram un

500 ml ılık su

3 tatlı kaşığı silme tuz

1 adet yumurta sarısı

300 gram tereyağı

İçi İçin:

1 kg patlıcan

2 çorba kaşığı tereyağı

4 adet soğan

200 gram beyaz peynir ve kaşar lorı karışımı

5 dal dereotu

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

Hamur için unu hamur yoğurma kabına eleyin. Ortasını havuz şeklinde açıp ılık su, tuz ve yumurtayı ekleyip yoğurun. Böreğin iç malzemesi için patlıcanların kabuğunu soyup küçük parçalar şeklinde doğrayın. Tereyağını bir tencerede eritip ince doğranmış soğanı kısık ateşte kavurmaya başlayın. Patlıcanı ekleyip kavurmaya devam edin. Tuz, karabiber ve toz şekeri ekleyip karıştırın. Patlıcanlı harç ılındığında peynir karışımı ve kıyılmış dereotunu ekleyip karıştırın. Hamuru önce 2 eşit bezeye sonra her parçayı da 15 adet küçük bezeye ayırıp 30 beze elde edin. Bezelerin 25 tanesini merdane yardımı ile çay tabağı büyüklüğünde açın ve aralarına eritilmiş tereyağı sürerek 5'li gruplar halinde üst üste dizin. Kalan bezelerin 3 tanesini de aynı şekilde açıp aralarına tereyağı sürerek üst üste koyun. 30 cm çapındaki bir tepsiyi tereyağı ile yağlayın. Kalan 2 adet bezeyi birleştirip tepside dışarı sarkacak büyüklükte açın. Açtığınız hamuru kenarları dışarı sarkacak şekilde tepsiye yerleştirin. 5'li hamur gruplarını tepsinin büyüklüğünde açın. İlk yufkanın üzerine tereyağı sürüp açtığınız ilk 5'li hamuru yerleştirin. Tekrar tereyağı sürüp 2 adet 5'li hamur grubunu yayın. Patlıcanlı iç harcı ilave edin. Tekrar tereyağı sürüp kalan hamur gruplarını yerleştirin. Kenarlardan sarkan hamuru en üste katlayarak kapatın. Kalan tereyağını sürüp önceden ısıtılmış 170 derece fırında 40 dakika pişirin. Ilık olarak servis yapın.



