



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI BÖREK

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

200 gram un
Yarım çay kaşığı tuz
1 kahve fincanı süt
Yarım kahve fincanı su
2 adet orta boy patlıcan
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet küçük boy soğan
1.5 su bardağı kaşar peyniri
Tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
Çörekotu

Un, tuz, süt ve suyu derince bir kaptan yoğurun. Hamurdan 10 adet beze hazırlayın. Patlıcanları ve soğanı küçük küpler halinde doğrayın. Tuz ekleyip, zeytinyağında kavurun. Ateşten alıp, ılıkken üzerine kaşar peynirini rendeleyin. Hamurları dilediğiniz şekilde açın ve içine harcı koyup uçlarını kapatın. Fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin ve servis yapın.

