



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICANLI BÖREK

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

250 gram margarin  
1 adet yumurta sarısı  
3 adet orta boy patates  
Yarım demet dereotu  
1 paket sade kek un

Tuz

İçi için:

1,5 kg patlıcan  
2 adet yumurta  
1 adet soğan  
1 tatlı kaşığı un  
1 çay kaşığı susam  
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
Tuz, karabiber, pul biber

Üzerine:

Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Süslemek için:

Mercanköşk  
Kiraz domates

Oda sıcaklığındaki margarini geniş bir kaba alın. Üzerine yumurta sarısı, haşlanmış ve ezilmiş patates, ince kıyılmış dereotu ve tuz ekleyip iyice karıştırın. Daha sonra kek unu ekleyip yoğurun. Hamuru orta büyüklükte yağlanmış fırın tepsisine döküp, elinizle 2 parmak kalınlığında yayın. Üzeri için, patlıcanı közleyin ve kabuklarını soyun. Elinizle sıkıp, iyice suyunu çıkarın ve incecik kıyın. İçine yumurta, rendelenmiş soğan, un, susam, rendelenmiş kaşar peyniri, tuz, karabiber ve pul biber katıp, iyice karıştırın. Patatesli hamurun üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 30-40 dakika pişirin. Tepsiyi fırından çıkarıp üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin ve 5 dakika daha pişirin. Ilıdıktan sonra dilimleyip, üzerini mercanköşk ve kiraz domatesle süsleyerek servis yapın.



