



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI BÖREK

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

Hamur için:

250 gram margarin

1 su bardağı yoğurt

Yarım su bardağı sıvı yağ

2 adet yumurta

1 paket kabartma tozu

Alabildiği kadar un

Tuz

İç için:

3-4 adet patlıcan

200 gram kıyma

1 adet ince kıyılmış soğan

Tuz

Karabiber

Pul biber

2-3 dal taze nane

Üzerine:

Çörekotu

İç malzemesi için patlıcanları alacalı soyup küp doğrayın. Soğanı kıymayla birlikte kavurun. Patlıcanları ekleyip karıştırın. Tuz, karabiber ve pul biberi ilave edip, kısık ateşte pişirin. Tencereyi ocaktan almadan önce ince kıyılmış taze naneyi ekleyip soğumaya bırakın. Hamur için oda sıcaklığındaki margarini, yoğurt ve sıvı yağıyla birlikte bir kaba alın. Yumurtalardan birinin sarısını üzerine sürmek için ayırıp, akıyla diğer yumurtayı hamura ekleyin. Un, kabartma tozu ve tuzu ilave edip, ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru 3 eşit parçaya ayırın. Her parçayı unlu zeminde dikdörtgen şeklinde açın. İç malzemesinin 1/3'ünü ilk hamurun ortasına yayın. Hamurun kenarlarını patlıcanlı malzemenin üzerine örtecek şekilde kapatın. Hamurun kat kısmı altta kalacak şekilde yağlı kağıt ile kaplı tepsiye yerleştirin. Diğer parçaları da aynı şekilde hazırlayın. Böreklerin üzerine fırçayla yumurta sarısı sürün. İnce uçlu bıçakla böreklerin üzerine çizikler atıp, çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Dilimleyerek servis yapın.



