PATLICANLI BÖREK

Harcı için:
4 adet patlıcan
4 çorba kaşığı zeytinyağı
6 dal taze soğan
Yarım demet maydanoz
Tuz
Karabiber
Hamuru için:
500 gram un
1 çorba kaşığı sirke
Yeteri kadar su
Tuz
Hamurların arasına sürmek için:
Eritilmiş tereyağı
Üzerine:
Zeytinyağı

Harcı için patlıcanları alacalı soyup, küp doğrayın. Zeytinyağını tavaya alıp patlıcanları kavurun. Üzerine ince kıyılmış taze soğanı ekleyin. Birkaç dakika sonra ocaktan alın. Kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Hamuru için unu geniş bir kaba alın ve ortasını havuz şeklinde açın. Üzerine sirke ve tuz katıp, karıştırın. Azar azar su ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Unlu zeminde merdane yardımıyla pasta tabağı ebadında açın. Açtığınız hamurların yarısını, aralarına tereyağı sürerek üst üste koyun. Tek bir yufka olacak şekilde tepsinizin büyüklüğünde açın. Daha sonra hamuru yağlanmış tepsiye yerleştirin. Üzerine patlıcanlı harcı yayın. Kalan hamurları da ilk grup gibi açın ve harcın üzerine yerleştirin. Bir fırça ile böreğin üzerine zeytinyağı sürüp, arzunuza göre dilimleyin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana dek pişirin.