



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI BÖREK

1/2 su bardağı sıvıyağ
2 çay kaşığı tuz
1/2 su bardağı margarin
4 su bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
İçerik için:
3 patlıcan
2/3 su bardağı kıyma

Patlıcanları közleyip kabuğunu soyarak eziniz. Kıymayı hafif ısı üzerinde çatalla ezerek pişiriniz. Tuz, karabiber ve patlıcanı katıp karıştırınız. Una, tuz, kabartma tozu, 1/2 su bardağı su ve yağları katıp yumuşakça bir hamur hazırlayınız. Hamurun yansını orta boy tepsiye yayın, üzerine patlıcanlı içi yerleştiriniz. Diğer hamuru üzerine muntazam kapatıp orta hararetli fırında pembe renkte pişiriniz.
