



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

PATLICANLI BÖREK

Malzeme

- Harcı:
- 4 adet patlıcan
- 3 yemek kaşığı Sana kâse
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet sivribiber
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 3 diş sarımsak
- Tuz ve karabiber
- Hamuru:
- 1 su bardağı erimiş Sana yağı
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 1 adet yumurta
- Yarım su bardağı yoğurt
- Yarım su bardağı süt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Aldığı kadar un
- Üzeri İçin:
- Yumurta sarısı ve çörek otu

Hazırlanışı

Patlıcanları alacalı soyup, küp küp doğrayın, patlıcanları kararmaması için tuzlu suda bekletin.

Kuru soğanı piyazlık doğrayın.

Sivri biberleri ayıklayıp, kıyın.

Harcı İçin:Yayvan bir tencerede Sana yağın kızdırıp, içine piyazlık kuru soğanları ilave edin, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Soğanlar pembeleşince içine kıyılmış sarımsakları, sivribiberleri, doğranmış patlıcanları, kırmızı pul biber, tuz ve karabiberi ekleyip, patlıcanlar sönene kadar kavurunuz.

Pişen harcı soğuması için yayvan bir tabağa alınız.

Derin bir kâse de, erimiş Sana'yı, ayçiçek yağın, yoğurdu, sütü, yumurtayı, kabartma tozunu, tuzu ve kıvamına gelene kadar un ekleyerek yoğurunuz.

Kıvamına gelen hamuru bezelere ayırınız.

Bezeleri avuç içinde açıp, içine soğumuş harçtan koyup, yuvarlayınız.

Börekleri sıvı sana ile yağladığınız tepsiye diziniz.

Üzerlerine bir fırça yardımı ile yumurta sarısı sürüp, çörek otunu serpiniz.

Önceden 185 derecede ısıtılmış fırında 35?40 dak. pişirip, sıcak sıcak servis ediniz.

[ML® Patlıcanlı Çörek için tıklayın](#)