



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI BÖREK

Malzemeler:

- 2 adet yufka
- 1 ay bardağı YONCA sıvıyağ
- 1 su bardağı galeta unu
- 100 gr kaşar peyniri
- 2 adet yumurta
- 3 adet közlenmiş patlıcan
- Yonca domates rendesi
- Yonca Kanola yağı
- Tuz
- Karabiber
- 3 adet patlıcan
- 1 domates
- 1 soğan
- 1 adet yeşilbiber
- 1 kaşık YONCA sıvıyağ
- 5 adet mantar
- 1 ay bardağı kaşar rendesi

Hazırlanış:

- Önce bir yufkayı 8 eş parçaya bölün.
- Böldüğümüz parçaların her birine 1 kaşık közlenmiş patlıcan üzerine kaşar peynir koyup sigara böreğı gibi sarın.
- Ayrı bir kaptan galeta unu ve yumurtayı karıştırıp, sardığımız yufkaları karışıma bulayın
- Yonca Kanola yağı ile kızartın.