



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI BÖREK

Malzeme:

İç Malzeme için :

3-4 adet patlıcan

2 adet kırmızı kapya biber

4 adet sivri biber

2 adet domates

1 adet soğan

3 çorba kaşığı Bizim Mutfak Mısırözü Yağı

Tuz, karabiber, pulbiber

Hamuru için :

1 su bardağı su

2 çorba kaşığı yoğurt

1/2 su bardağı Bizim Mutfak Mısırözü Yağı

2 çorba kaşığı sirke

1 adet yumurta

1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu

1 tatlı kaşığı Tuz

5 su bardağı Bizim Mutfak Un

Hamur için su, yoğurt, sıvıyağ, sirke ve yumurtayı hamur yoğurma kabına alarak karıştırın. Un ve kabartma tozunu birlikte eleyip azar azar sıvı karışıma ilave edin ve yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. 30 dakika dinlenmeye bırakın. Patlıcanları soyup küp küp doğradıktan sonra 20 dakika kadar tuzlu suda bekletin. Domatesleri ve biberleri yıkayıp zar şeklinde doğrayın. Soğanı soyup incecik kıyın. Sıvıyağı bir tavada kızdırıp önce soğanları pembeleşene kadar kavurun, ardından da sırası ile patlıcan ve domatesleri ilave edin. Baharatını ekleyip su eklemeyen kavurun. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Dinlenen hamuru mandalina büyüklüğünde eşit bezelere ayırıp, her bir bezeyi hafif unlanmış tezgah üzerinde yufka inceliğinde açın. Hazırladığınız yufkanın içine bolca soğumuş iç malzemeden serpiştirin. Yufkayı rulo şeklinde sarın ve istediğiniz uzunlukta kesip yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp çörekotu serpiştirin. 170 dereceye ayarlı fırında altı üstü kızarana kadar pişirin. Servis yapın.