



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI BÖREK

1 adet patlıcan
1 adet yumurta
50 gr kaşarpeyniri
50 gr beyazpeynir
2 parça kare milföy hamuru (125 gr)
Tuz
Karabiber
2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
20 gr LUNA (1 tepeleme çorba kaşığı)

Patlıcanı küp şeklinde doğrayıp tuzlu suda bekletin. Lu-na'yı tavada eritip, suyunu iyice sıktığınız patlıcanları orta ateşte yumuşamaya bırakın. Çukur bir kaptaki yumurtayı çırpın. Birazını böreğin üzerine sürmek üzere ayırın. Kaşar ve beyazpeynir, maydanoz, tuz, karabiberi ekleyin. iyice yumuşamış olan patlıcanları ilave edin. Hamu parçalarını iki adet şeffaf mutfak folyosu arasına koyarak rak merdane ile iyice inceltip genişletin, içine patlıcanları harçtan koyarak rulo yapın. Fırın tepsisine fırça ile Lu na sürün, birleşme yeri alta gelecek şekilde börekleri tepsiye alıp, üst kısmını bıçakla zikzak şeklinde kesin. Yumurta sürüp önceden 230 derece ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin.

Not: Milföy hamurunu kestiğiniz yerlerin birbirine yapışmayıp açılması için, kullandığınız bıçağın çok keskin olmasına ve hamurun çok soğuk olmasına dikkat edin. Eğer böreği sıcak bir günde hazırlıyorsanız kesmeden önce buzluga kaldırın ve 10 dakika beklettikten sonra iyice soğuduğuna emin olduğunuz zaman çıkarıp üzerindeki kesikleri yapın. Böylece hamurun pişerken açılıp böreğin güzel bir görüntü elde etmesini sağlamış olursunuz. Soya filizi gibi mercimek, fasulye, nohut vb. filizi de çok yararlıdır. Çorba, salata ve yemeklere katmak üzere bu tür tahılları nemli bir ortamda bizzat filizlendirebilirsiniz. Milföy hamurunun arzu edildiği gibi kat kat kabarması için asla yoğurul-maması, fırında pişerken ilk 10 dakika fırın kapağının asla açılmaması gerekir.

