PATLICANLI BÖREK

Belkıs Düzgüner

2 Adet Yufka
2 Adet Patlıcan
2 Adet Domates
1 Adet Soğan
2 Diş Sarımsak
2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
2 Çorba Kaşığı Margarin
1/2 Su Bardağı Su
2 Çay Kaşığı Tuz
2 Çorba Kaşığı
Süslemek için Çörekotu

Zeytinyağını bir tavada ısıtalım. Piyazlık doğradığımız soğanı ekleyip soteleyelim. Küp doğradığımız patlıcanı ve domatesi, rendelediğimiz sarımsağı ve tuzu ekleyelim. Sebzeler yumuşayıncaya kadar pişirelim. Margarini küçük bir tencerede eritelim, üzerine suyu ilave edelim. İlk yufkayı tezgaha yayalım. Suyla karıştırdığımız margarini bir fırça yardımıyla tüm yufkanın yüzeyine sürelim. Yufkanın önce alt ve üst parçalarını, ardından sağ ve sol parçalarını bohça gibi kapatalım, tekrar yağlı karışımdan sürelim. Yufkayı 4 eşit parçaya bölelim. Ortalarına patlıcanlı karışımdan ikişer kaşık koyalım. Bohça gibi kapatıp yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizelim. Diğer yufkaya da aynı işlemi uygulayalım. Üzerlerine çörek otu serpelim Önceden 200 derece ısıtılmış fırında böreklerin üzeri kızarara kadar, yaklaşık 20 dakika pişirelim. Ilınınca servis edelim.

© lezzetler.com tarif no:92000 • adı:Patlıcanlı Börek • gönderen:faize • indirme tarihi:23.05.2024 - 08:32