



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN BÖREĞİ

1 ay bardağı sıvıyağ
yarım çay bardağı sirke
1 ay kaşığı tuz
1 adet yumurta
1 su bardađı su
1 yemek kaşığı toz Őeker
alabildiđi kadar un
250 gr margarin
İçi için:
4 adet patlıcan
1 adet sođan
2 yemek kaşığı sıvı yağ
3-4 adet sivri biber
1 tatlı kaşığı salça
Tuz
Karabiber

Hamuru için tüm malzemeleri karıŐtırıp kulak memesi yumuŐaklıđında bir hamur hazırlayın. 30 bezeye bölüp 10 dakika dinlendirin. İini hazırlamak için, sıvıyağda yemeklik dođranmıŐ soğanları kavurun. İçerisine kp küp dođranmıŐ patlıcanları ve ince dođranmıŐ biberleri ekleyip kavurmaya devam edin. PiŐmesine yakın salçasını tuzunu ve karabiberini ekleyin. Birkaç dakika daha kavurup ocağın altını kapatın. Dinlenen hamurları servis tabağı büyüklüğünde aın. Aralarına eritilmıŐ sana margarin sürerek 15'erli iki grup hazırlayın. Buzdolabında 15 dakika dinlendirin. İlk hamur grubunu alarak elinizle tepsi büyüklüğünde inceltin. Tepsiye yayın. zerine harç malzemesini dkn. Diđer hamuruda elinizle açıp üzerine kapatın. Kare dilimler kesip kalan yağı üzerine dökün. KızdırılmıŐ fırında 30-35 dk kadar piŐirin.