



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI ÇÖREK

Malzemeler:

- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 paket kabartma tozu

Alabildiği kadar un

İç i için:

- 2 adet patlıcan
- 1 adet kuru soğan
- 4 çorba kaşığı sıvı yağ
- Tuz, karabiber

Üzeri için:

- 1 adet yumurta

Patlıcanın kabuklarının tümü soyulur, küp şeklinde doğranır. Tavaya sıvı yağ konur, ısınınca ince kıyılmış soğan atılır. Soğan yumuşayınca patlıcan karabiber ve tuz katılır. Kapaklı olarak, kısık ateşte 25 dakika pişirilir. Bu arada hamur hazırlanır. Çukur bir kabın içinde yumurta, yağ ve yoğurt iyice karıştırılır. Üzerine un, kabartma tozu ve tuz katılır, orta yumuşak bir hamur yapılır. Hamur 20 dakika dinlendirilir. Süre sonunda hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır. Unlu zeminde parmak uçlarıyla çay tabağından biraz büyük açılır. Yeteri kadar soğumuş iç konur, poğaça gibi kapatılır. Malzeme bitene kadar aynı şekilde çörekler hazırlanır, yağlanmış tepsiye aralıklı konur. Üzerlerine yumurta sürülür. Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, Çörekler kızarana kadar pişirilir.

[ML® Patlıcanlı Çörek için tıklayın](#)