



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI ÇÖREK

MALZEMESİ

5 su bardağı un
1 çorba kaşığı kuru maya
1 su bardağı ılık süt
1 kahve fincanı yoğurt
1 çay kaşığı limon suyu veya sirke
1 çay kaşığı tuz
3-4 adet ortaboy patlıcan
1 çorba kaşığı margarin
1 adet ortaboy soğan
1 çay kaşığı pulbiber
1 çay kaşığı tuz
istenirse domates ve yeşil biber ilave edilebilir

YAPILIŞI

Önce kurumayı 1 tatlı kaşığı tozşeker ilave edilmiş olan bir çay bardağı ılık sütün içinde eritin ve kabarmak üzere 10 dakika bekletiniz. Unun ortasını havuz gibi açarak kabarmış mayayı dökünüz, kalan sütü ve diğer hamur malzemelerini de ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur olana kadar yoğurunuz. Üzerini örterek ılık bir yerde kabarmak üzere 40 dakika kadar dinlendiriniz. Bu arada patlıcanları kuşbaşı doğrayıp veya rendeleyip 20 dakika kadar tuzlu suda bekletiniz. Daha sonra suyunu iyice sıkıp 1 çorba kaşığı margarin, kuşbaşı doğranmış soğan ve pul biberle 5 dakika kadar pişirin, soğumaya bırakınız. Hamur yeterince mayalanıp iki misli büyüklüğe ulaşınca yumurta büyüklüğünde parçalar kopartıp elinizle düzleştirin ve içlerine patlıcanlı karışımdan koyarak kapatınız. Ters çevirerek yağlanmış tepsiye diziniz. Bu hamurları 20 dakika kadar ılık bir yerde dinlendirdikten sonra üzerlerine su sürüp, çörekotu veya susamla süsleyerek orta hararettteki fırında 15-20 dakika pişiriniz.

[ML® Kabaklı Çörek için tıklayın](#)