



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI EKMEK BÖREĞİ

MALZEMESİ

1 paket tost ekmeği
2 orba kaşığı margarin
2 adet soğan
4 adet sivri biber
2 adet domates
2 diş sarımsak
250 gram kıyma
1 adet rendelenmiş patates
Yeteri kadar tuz ve karabiber
2 adet bostan patlıcanı
Kızartmak için:
Sıvıyağ
Sos malzemesi:
1 kahve fincan un
1 orba kaşığı tereyağı
Yarım paket et bulyon
2 ay bardağı su
2 adet yumurta sarısı
Tuz, karabiber
Bir tutam rendelenmiş muskat
Üzerine:
Susam ve haşhaş tohumu

Tost ekmeklerini eritilmiş 2 çorba kaşığı margarinde hafifçe kızartın. Bir kenara alın. Tencereye sıvıyağı alın. Küp doğranmış soğanı, ince doğranmış sivri biber, domates ve sarmısağı ilave edin. Hepsi kavrulunca kıymayı ekleyip, suyunu çekene kadar bütün malzemeyi soteleyin. Tencereyi ocaktan alıp, rendelenmiş patatesi katın. Karıştırıp, tuz ve karabiberi katın ve tencereyi kenara alın. Patlıcanları alacalı soyup, halka biçiminde doğrayın. Sıvıyağda kızartın. Yağını szmesi için kağıt havluya alın. Bu arada ekmek böreğinin sosunu hazırlayın. Bunun için 1 kahve fincanı unu yağda kavurun. Bulyonu suda eritip, una katın. Boza kıvamı alınca, tuz, karabiber, rendelenmiş muskat ve yumurta sarılarını ilave edin. Ocaktan alın. Kızarmış ekmekleri yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerine hazırlanan sostan yayın. Kıymayı serin. Patlıcanları dizin. Aynı sırayı takip ederek birer kat daha malzemelerden dizin. Diğer ekmekleri de bu şekilde hazırlayın. İşleme malzeme bitene kadar devam edin. Patlıcanların üzerine susam ve haşhaş tohumu serpin. Orta ısıllı fırında 10-15 dakika pişirin. Dilimleyip, sıcak servis yapın.