



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI EV ÇÖREĞİ

3 adet yumurta
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı yoğurt
2 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İç iin:
2 adet patlıcan
1 kahve fincanı ayıççek yağı
1 adet sivri biber
1 adet ufak soğan
1 adet ufak domates
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz

İç hazırlamak için; önce patlıcanların kabuklarının tümü soyulur, tuzlu suda 20 dakika dinlendirilir. Sonra tavla zarı şeklinde doğranır. Tavaya ayıççek yağı bırakılır, ince kıyılmış soğana tılır, pembeleştirilir. Üzerine ufak doğranmış biber, patlıcan, tuz ve karabiber ilave edilir. Bir kaç dakika sonra küp küp doğranmış domates katılır, ateşten alınır. Hamur için 1 yumuranın sarısı ayrılır. Kalan malzemeyle kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. Hamur 16 parçaya ayrılır. Her parça parmak uçlarıyla tatlı tabağı kadar açılır. İç paylaşılır. Poğaç a şeklinde katlanır, kenarlarına bastırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. 180 derece fırında yarım saat pişirilir.