



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI GÜL BÖREK

4 adet hazır yufka
1 çay bardağı süt
1 adet yumurta (sarısı üzerine)
Yarım çay bardağı sıvı yağ
İç i için:
2 adet orta boy patlıcan
1 adet kuru soğan
1 talı kaşığı salça
4 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz

Patlıcanlar soyulur, kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Tencereye yağ konur, ısınınca ince kıyılmış soğan katılır. Soğan şeffalaşınca patlıcan, salça ve tuz atılır. Kapaklı, kısık ateşte 20 dakika pişirilir. Her yufka sigara böreği yapımında olduğu gibi üçgen olarak 4 parçaya kesilir. Yüzeyine süt, yumurta beyazı ve yağ karışımı sürülür. Geniş kenarına soğumuş patlıcanlı iç konur, önce rulo yapılır, sonra kendi etrafında döndürülür. Diğer yufkalara da aynı işlemler yapılır. Börekler yağlanmış tepsiye yerleştirilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. Tepsi 190 derece fırına sürülür, Börekler kızarana kadar pişirilir.