



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI KARNIYARIK BÖREĞİ

<https://www.kristalyaglari.com>

5 adet patlıcan
2 adet kuru soğan
2 adet sivri biber
3 adet domates
Tuz
Karabiber
Yarım su bardağı Kristal Zeytinyağı
5 adet yufka
Üzeri için:
100 g Kaşar peyniri
1 adet biber
Yufka harcı için:
1 adet yumurta
1 çay bardağı süt
Yarım su bardağı Kristal Zeytinyağı

Yarım su bardağı zeytinyağında sırayla soğanlar, patlıcanlar ve biberler sotelenir. Tuz, karabiber eklenir en son domatesler konarak pişirilir. Soğuduktan sonra, yufkalar açılır, yufka harandan üzerine serpilir, tekrar bir yufka daha açılır, tekrar harçtan serpilir ve yufkalar sekize bölünür, geniş kısmına patlıcanlı harçtan konur ve sarılır. Üzerleri bıçak yardımıyla yarılır, üzerine kalem büyüklüğünde kaşar ve biberler koyulur. Önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirilir.

