



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI KARNİYARIK BÖREK

1 KG YUFKA
3 ADET ORTA BOY SOĞAN
6 ADET DOMATES
8 ADET BİBER
1 KG PATLICAN
150 GRAM MARGARİN
1 ÇAY BARDAĞI SIVI YAĞ
1 ÇAY KAŞIĞI KARABİBER
1 TATLI KAŞIĞI TUZ
1 ADET YUMURTA SARISI
1 TUTAM ÇÖREKOTU
1 TUTAM SUSAM

SOĞAN VE BİBERLER İNCE DOĞRANARAK SIVI YAGDA SOTELENİR. PATLICANLAR KÜÇÜK DOĞRANARAK TUZLU SUDA 15 DAKİKA BEKLETİLİR. SONRA SUYU SIKILIP SOĞANLARLA BİRLİKTE SOTELENMEYE DEVAM EDİLİR. KÜP ŞEKLİNDE DOĞRANAN DOMATESLER İLAVE EDİLİR. TUZU VE BİBERİ EKLENDİKTEN SONRA OCAKTAN ALINIP SOĞUMAYA BIRAKILIR. MARGARİN TAVADA ERİTİLİR. BİR YUFKA SERİLİR ERİTİLEN SANA SÜRÜLEREK ÜZERİNE BİR KAT YUFKA SERİLİR. İKİ KAT OLAN YUFKA 8 EŞİT ÜÇGEN PARÇAYA BÖLÜNÜR. GENİŞ TARAFINA HAZIRLANAN İÇ HARCİ KOYULARAK SİĞARA BÖREĞİ ŞEKLİNDE SARILIR. DİĞER YUFKALARDA AYNI İŞLEM YAPILARAK 2- 3 SAAT BUZLUKDA BEKLETİLİR. ÇIKARLAN BÖREKLERİN ORTASI KARNİYARIK ŞEKLİNDE KESİLEREK ARASINA DOMATES VE BİBER DİLİMLENİP, ÜZERİNE YUMURTA SARISI ÇÖREK OTU VE SUSAM SERPİLİP SANA HAMUR İŞİ SÜRÜLMÜŞ TEPSİYE DİZİLEREK, 180 DERECE ISITILMIŞ FIRINDA 30 DAKİKA PİŞİRİLİR. SICAK OLARAK SERVİS YAPILIR.