PATLICANLI KATLAMA BÖREK

4 adet hazır yufka
1 yemek kaşığı çörekotu
İç harcı için:
6 adet ince uzun kemer patlıcan
200 gr. dana kıyma
2 adet orta boy kuru soğan
2 adet yeşil sivri biber
2 adet orta boy domates
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz, karabiber
Börek sosu için:
3 adet yumurta
1 kahve fincanı yoğurt
1 kahve fincanı süt
1 kahve fincanı sıvıyağ

Patlıcanları alacalı soyun, küp küp doğrayıp tuzlu suda bekletin. Soğanları ince doğrayın. Sivri biberi dilimleyin. Domatesleri küp küp doğrayın. Sıvıyağı tencerede kızdırıp kıymayı suyunu bırakıp çekinceye kadar kavurun. Soğanı ekleyip 1-2 dakika daha kavurun. Tuz ve karabiberi serpiştirin. Patlıcan, sivri biber ve domatesleri ilave edip karıştırın. 25 dakika kısık ateşte pişirin. Ocaktan alıp ılımaya bırakın. Yumurtaları çırpın. Yoğurt, süt ve sıvıyağ ilave edip çırpın. Yufkalardan birinin üzerine yumurtalı karışımı fırça ile sürün. Kenarlarını içe doğru katlayıp yufkayı kare şekline getirin. Elde ettiğiniz kare yufkalardan 4 eşit kare kesin. Her birinin ortasına iki çorba kaşığı patlıcanlı karışımı yayın ve bohça şeklinde katlayın. Börekleri katlanan kısmı altta kalacak şekilde tepsiye dizin. Üzerlerine kalan sosu sürüp çörekotu veya susam serpiştirin. Isıtılmış 175 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirip sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:67177 • adı:Patlıcanlı Katlama Börek • gönderen:keskin ışık • indirme tarihi:28.04.2024 - 14:58