



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI KIYMALI BÖREK

500 gram kıyma,
yarım su bardağı su,
1 su bardağı zeytinyağı,
2 çorba kaşığı yoğurt,
1 şişe soda,
2 çorba kaşığı kaşar peyniri rendesi,
2 kilogram patlıcan,
1 adet yumurta sarısı,
yarım su bardağı susam,
tuz karabiber,
dilerseniz çörekotu.

Kıymayı yarım su bardağı suyla pişirin. Suyunu süzün. Geniş bir kaptaki zeytinyağı, yoğurt, soda ve kıymayı haşladığınız su ve kaşar peyniri rendesini karıştırın. Elinizle yoğurarak hamur kıvamına getirin. 1 saat dinlendirin. Patlıcanları közleyin. Soyup, ezerek püre haline getirin. Kıymayla karıştırın. Tuz ve karabiberi ilave edin. Hamurdan yumruk büyüklüğünde parçalar koparıp, elinizle açın. Ortasına hazırladığınız harçtan koyup kenarlarını kapatın. Hamur bitene kadar bu işlemi tekrarlayın. Böreklerin üzerine yumurta sarısı sürüp susam, dilerseniz çörekotu serpin. 200 derecelik fırında üzeri kızarana dek pişirin.

[ML® Patlıcan Serpmesi için tıklayın](#)