



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI ÖRGÜ BÖREK

3,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı yoğurt
yarım çay bardağı sıvıyağ
1 yumurta
2 orba k. tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 kavanoz közlenmiş patlıcan
150 gr. kıyma
1 soğan
1 tutam maydanoz
Tuz
Karabiber
Yumurta sarısı
Çörekotu

Unu, karıştırma kabına alıp ortasını açın. Yoğurt, sıvıyağ, yumurta, tereyağı ve tuzu katıp yoğurun. İç harcı için, soğanı ince doğrayıp biraz sıvıyağla kavurun. Kıyma, közlenmiş patlıcan, tuz, karabiber ve son olarak da doğranmış maydanozu katıp kavurduktan sonra altını kapatın. İç harcı kenarda soğumaya bırakın. Hamur dinlendikten sonra 3 bezeye ayırın. Her bir bezeyi büyük bir şekilde açın. Hamurun kenarına iç harçtan koyup rulo şeklinde sarın. Diğer hamurlar için de aynı işlemi uygulayın. Üç tane rulo hamuru uçlarını birleştirerek örgü şeklinde sarın. Üzerine yumurta sarısı sürüp çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirin.