



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI RULO BÖREK

<https://www.elele.com.tr>

500 gr un
1 ay bardağı ayçiçek yağı
1.5 ay bardağı süt
Buğday nişastası
1 paket kabartma tozu
Tuz
İçi için:
2 bostan patlıcanı
1 su bardağı ayçiçek yağı
Sosu için:
30 gr tereyağı
2 yemek kaşığı un
1 su bardağı süt
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı ayçiçek yağı
Krema sosu:
250 ml krema
Yarım su bardağı yoğurt
1 tutam tuz

Krema sosu için, krema, yoğurt ve tuzu tencereye alın. İyice karıştırdıktan sonra kısık ateşte 10 dakika pişirin. Fırını 220 derecede ısıtın. Bostan patlıcanlarını atal yardımıyla birkaç yerinden delin. Sıcak fırında patlıcanları közleyin. Soğuduktan sonra kabuklarını soyun ve bıçakla küçük parçalara bölün. Tereyağını tencerede eritin unu ekleyip hafif sararana kadar kavurun. Sütü yavaşça karıştırarak ekleyin. Muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin ve ocaktan alıp soğutun. Hazırladığınız beşamel sosu közlenmiş patlıcanlarla karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyin. Yufkanın birini tezgaha yayın. Fırça yardımıyla yufkanın her yerine yağ sürün. İkinci yufkayı üzerine yayın ve dört büyük üçgene bölün. Geniş kısımlara hazırladığınız iç harçtan koyun ve geniş sigara böreğı gibi sarın. Fırını 200 derecede ısıtın. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine börekleri dizin. Yumurta sarısını ayçiçek yağı ile çırpın ve böreklerin üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Yanında krema sosuyla birlikte servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:151424 • adı:Patlıcanlı Rulo Börek • gönderen:müğgan kahyaoğlu • indirme tarihi:09.05.2025 - 08:32