PATLICANLI RULO BÖREK

Malzemeler:
750 gram un
1 su bardağı yoğurt
1 çorba kaşığı sirke
1 paket kabartma tozu
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı ılık su
İç malzemeler:
1 kilo patlıcan
2 adet orta boy soğan
2 çorba kaşığı sıvı yağ
250 gram tereyağı
Karabiber tuz

Hazırlanışı:
Elenmiş una bütün malzemeleri ilave edip, yumuşak bir hamur elde edip, göz göz oluncaya kadar yoğurun. 4 eşit parçaya bölüp dinlendirin. Bu arada patlıcanların kabuklarını tamamen kesip, kuşbaşı doğrayın. Tuzlu suda bekletip, yıkamadan iyice sıkıp, kızgın yağda kızartın. Yağda kızarmış patlıcanları altına bir tabak koyarak süzgece dökün. Yağların iyice akmasını sağlayın. İnce doğranmış soğanları kavurduktan sonra, patlıcanları, tuzu ve karabiberi ilave edin. Bu şekilde soğutmaya bırakın. Hamuru merdane ile tepsi büyüklüğünde açıp, 4'e bölün. Tereyağının bir bölümünü hamurun her tarafına sürüp, rulo yapıp, kendi etrafında yuvarlayın. Her hamura aynı işlemi yapıp, tekrar yarım saat bekledikten sonra el yardımı ile bastırın. Sonra merdane ile inceltip, patlıcanları kenar kısmına koyarak rulo yapın. Yağlanmış diğer hamurlara da aynı işlemi yapın. 2 kaşık yağı tavada kızdırın, böreklerin üzerine biraz su serpin, daha sonra kızgın yağı gezdirin. 200 dereceye ayarladığınız fırında kızarana dek pişirin.

© lezzetler.com tarif no:41851 • adı:Patlıcanlı Rulo Börek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:17.05.2024 - 19:40