



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI SİGARA BÖREĞİ

3 tane közlenmiş patlıcan
3 tane közlenmiş biber
1 kaşık margarin
1 kaşık tuz, karabiber
1 kase rendelenmiş peynir
4 tane yufka
Aldığı kadar sıvı yağ

Patlıcanları ve biberleri doğrayıp margarini tavaya koyalım patlıcan ve biberleri içine koyup sote leylim tuz karabiber atıp soğuması için bir kenara alalım içine peynirini koyup karıştıralım yufkaları düz bir zeminde üçgen parçalar olarak keselim içine patlıcan harcından koyup saralım kızdırdığımız yağda kızartıp servis edelim.