PATLICANLI SULTAN BÖREĞİ

Ayşe Tüter

5 adet yufka
500 gr. soğan
2 adet közlenmiş patlıcan
2 adet közlenmiş yeşil biber
1 su bardağı süt
1 su bardağı soda
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 su bardağı ceviz
2 yumurta
Tuz
Karabiber
Çörekotu
1 su bardağı sıvıyağ

Soğanları halka halka doğrayın. Bir tavada 2 kaşık su ile pişirin. Suyunu çekince bir kaşık tereyağı ekleyerek kavurun. Patlıcanları ve yeşil biberleri kıyıp, ilave edin. Ateşten aldıktan sorra, içine bir su bardağı ceviz ve karabiber koyup, karıştırın. Diğer bir kasede süt, soda, yumurta ve sıvı yağı karıştırın. Yağlanmış tepsiye yufkayı yayıp, üzerine sütlü karışımdan gezdirin. 2 yufka yayıldıktan sonra araya soğanlı harç koyun ve üstünü yufka ile örtün. Üzerine sütlü karışımdan gezdirin. Yufkalar bitene kadar bu işleme devam edin. Üzerine çörek otu serptikten sonra, 200 derecelik fırında pişirin.

© lezzetler.com tarif no:76161 • adı:Patlıcanlı Sultan Böreği • gönderen:prizma • indirme tarihi:01.05.2024 - 12:23