



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

PATLICANLI TAVA BÖREĞİ

2 Adet Biber
1 Adet Kırmızı Biber
150 Gr Kıyma
1 Adet Kuru Soğan
3 Adet Patlıcan
2 Adet Yufka
Karabiber
Sıvı Yağ
Tereyağı
Tuz

Patlıcanları alacalı soyup küp küp doğruyoruz. Tuzlu suda biraz bekletip acısını alıyoruz. Soğanı yemeklik doğrayıp sıvıyağ ile kavuruyoruz. Biberleri doğrayıp soğanlara ekliyoruz. Patlıcanları ilave edip kavurmaya devam ediyoruz. Tuz ve karabiberini katıp biraz daha kavurduktan sonra altını kapatıp ılımaya bırakıyoruz. Kıymayı ayrı bir tavada sıvı yağ ile kavurup patlıcanlara ilave ediyoruz. Tavayı sıvıyağ ile yağıyoruz. Tereyağını eritiyoruz. Yufkanın bir tanesini tavanın içine bütün olarak seriyoruz. Erimiş tereyağı sürüyoruz. Diğer yufkayı parçalıyoruz. Yufkaları tavanın zeminine yufka parçalarını döşüyoruz. Üzerine tereyağı sürüyoruz. Patlıcanlı harcı döküyoruz. Yufkanın dışarıda kalan kısımlarını içe doğru kapatıyoruz. Her kapattığımız kenarı tereyağı ile yağıyoruz. Ocakta önlü arkalı olarak pişirip servis ediyoruz.

