



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI TAVA BÖREĞİ

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

2 adet yufka
5 adet orta boy patlıcan
2 adet orta boy soğan
Yarım çay bardağı sıvı yağ
2 adet sivri biber
2 adet kırmızı biber
Tuz
Karabiber
Toz kırmızıbiber
Kimyon
Yufkaları ıslatmak için:
1 adet yumurta
Yarım su bardağı süt
1 kahve fincanı sıvı yağ

Patlıcanların kabuklarını tamamen soyup küp doğradıktan sonra acısını gidermek için tuzlu suda bekletin. Diğer taraftan ince kıyılmış soğanları sıvı yağda rengi dönene kadar kavurun. Üzerine ince kıyılmış sivri ve kırmızı biberleri ekleyin. Biberler yumuşayınca patlıcanların suyunu süzüp üzerine ekleyin. Kısık ateşte patlıcanlar yumuşayana kadar pişirip, tuz ve baharatlarını ilave edin. Bir-iki çevirdikten sonra ocaktan alın. Diğer taraftan yufkaları ıslatmak için yumurta, süt ve sıvı yağı çırpıp kenara alın. Yapışmaz yüzeyli bir tavayı hafifçe yağlayıp bir yufkayı kenarlarından sarkacak şekilde tavaya yayın. Üzerine yumurtalı sütlü karışımdan sürün. Kalan yufkayı ikiye bölün. Bir parçasını buruşturarak tavaya yerleştirin. Üzerine sütlü karışımdan serpin. Patlıcanlı harcın yarısını üzerine dökün. Kalan yarım yufka parçasını ve kalan harcı da aynı şekilde tavaya koyun. Kenarlarından sarkan parçaları pile pile büzerek toplayın ve böreğin üstünü kapatın. Ağır ateşte böreği arkalı önlü kızartın. Dilimleyerek servis yapın.

