



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI TAVUKLU BÖREK

Malzeme

- hamuru için:
- 8 adet milföy hamuru
- üzerine sürmek için yumurta sarısı
- 4 adet patlıcan
- patlıcanları kızartmak için:
- sıvıyağ
- harcı için:
- 2 yemek kaşığı Sana Zeytinyağlı margarin
- 2 adet piliç kalça
- 3 adet çarliston biber
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı köri
- ½ kutu Sana Crème Bonjour tahinli peynirli sandviç sürme
- tuz ve karabiber
- üzeri için:
- 2 adet domates
- 2 adet çarliston biber
- 8 adet kürdan

Hazırlanışı

1. Patlıcanları alacalı soyup boyuna 16 adet dilimledikten sonra kızgın yağda kızartın. (İslim kebabında olduğu gibi)
2. Piliç kalçaları küp küp doğrayın.
3. Çarliston biberleri ve sarımsakları ayıklayıp ayrı ayrı kıyın.
4. Üzeri için domates ve çarlistonları ayıklayıp 8'er adet domates ve çarliston biber dilimi hazırlayın.
5. Yayvan bir tencerede Sana Zeytinyağlı margarini kızdırıp içine köri ilave edip körinin kokusu çıkana kadar kavurun. Daha sonra içine şerit doğradığınız piliç kalçaları ilave edip piliç etleri renk alıncaya kadar kavurun.
6. Piliçler renk aldıktan sonra içine kıyılmış çarliston biberleri, sarımsakları ve tuz ve karabiberi ilave edip karıştırın. En son olarak içine Sana Crème Bonjour tahinli peynirli sandviç sürmeyi ilave edip karıştırın. Harcı soğuması için yayvan bir tabağa alın.
7. Milföy hamurlarını buzluktan çıkarıp oda sıcaklığında 5 dakika bekletin.
8. Milföy hamurunun üzerine + şeklinde 2 dilim kızarmış patlıcan yerleştirin.
9. Patlıcanların ortasına tahinli tavuklu harçtan koyup patlıcan dilimlerini sıkıca bohça yapar gibi kapatın.
10. En dıştaki milföy hamurunu çapraz köşelerini güzelce birbirinin üzerine kapatıp bastırın. İyice kapatmazsanız pişerken hamur kopup açılır. Hamurun kenarları açık olduğu için patlıcanlar kenarlarından gözüktür.
11. En son olarak üzerlerine 1 adet çarliston dilimi ve 1 adet domates dilimi koyup kürdan batırılır.
12. Patlıcanlı?tahinli?tavuklu börekleri fırın tepsisine dizip üzerlerine bir fırça yardımıyla yumurta sarısı sürün.
13. Börekleri önceden 200 derece de ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar pişirip sıcak olarak servis edin.