PATLICANLI TEPSİ BÖREĞİ (HAZIR YUFKADAN)

Malzemeler
4 adet hazır yufka
içi için;
4 adet orta boy patlıcan
200 gr az yağlı dana kıyma
2 adet orta boy kuru soğan
1 adet yeşil sivri biber
2 adet orta boy domates
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz karabiber
Börek sosu İçin;
3 adet yumurta
2 Türk kahve fincanı yoğurt
1 Türk kahve fincanı süt
1 Türk kahve fincanı sıvıyağ
üzeri için;
Çörekotu, susam ya da keten tohumu

Yapılışı
Patlıcanların sap kısımlarını kesip alacalı soyun. Tavla zan formunda doğrayıp acısını gidermek için tuzlu suda 10 dk bekletin. Patlıcanları yıkayın ve kağıt havlu ile kurulayın. Soğanlar soyup zardan ufak doğrayın. Sivri biberi temizleyip incecik dilimleyin. Domatesleri soyup küp doğrayın.
Sıvıyağı tencerede kızdırıp kıymayı suyunu bırakıp çekinceye kadar, 5 dakika kavurun. Soğanı ekleyip saranncaya kadar kavurun. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Patlıcan, sivri biber ve domatesleri ilave edip karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp 20-25 dk kısık ateşte pişirin. Ocaktan alıp ılımaya bırakın.
Sosu hazırlamak için; yumurtaları derin bir kaseye alıp çırpın. Yoğurt, süt, sıvıyağ ve 1 tutam tuzu ilave edip pütürsüz bir karışım elde edinceye kadar çırpın.
Yufkalardan birinin üzerine yumurtalı karışımı fırça ile sürün. Kenarlarını içe doğru katlayıp yufkayı kare şekline getirin. Elde ettiğiniz kare yufkayı 4 eşit parça oluşacak şekilde kesin. Her birinin ortasına iki çorba kaşığı patlıcanlı karışımı yayın ve bohça şeklinde katlayın. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Börekleri katlı kısmı altta kalacak şekilde yağlanmış tepsiye dizin. Üzerlerine kalan sosu sürüp yansına çörekotu, yansına susan serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30-35 dk pişirip sıcak servis yapın.

ML® Patlıcan Serpmesi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:37256 • adı:Patlıcanlı Tepsi Böreği (hazır Yufkadan) • gönderen:şensu • indirme tarihi:09.05.2025 - 20:43