



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI TEPŞİ BÖREĞİ

Bir tavaya 3 yemek kaşığı zeytinyağını ilave edin, küp küp doğranmış 2 adet kuru soğanı ekleyin ve kavurun. Ardından 1 yemek kaşığı salçayı ve ince küpler halinde doğranmış olan 4 adet patlıcanı ilave edip kavurun. Bir süre sonra 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı pul biberi de ekleyip 15 dk kadar daha kavurun ocaktan alıp soğutun. Yufkayı ikiye katlayıp düz olan tarafına patlıcanlı harçtan ekleyip sarın.

Uç tarafından içe doğru sararak yağlanmış olan tepsiye dizin.

Tüm yufkalar ve iç harç bitene kadar bu işlemi tamamlayın.

Ardından bir kap içerisinde 1 yumurta, 1 yemek kaşığı yoğurt, 1 yemek kaşığı sıvı yağ, 1 çay bardağı maden suyunu çırpın.

Hazırladığınız karışımı tepsiye dizilmiş olan böreğin üzerine sürün ve önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 35-40 dk üzeri kızarana kadar pişirin.

Pişen böreği dilimleyerek soğutmadan ya da ılık bir şekilde servis edin.

