



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI TEPSTİ BÖREĞİ

1/2 kg. un
400 gr. SANA
1/4 limon suyu
200 gr. soėuk su
Tuz
1/2 kg. patlıcan
1/2 kg. kaşar peyniri
1 yumurta sarısı

Hamuru hazırlayıp açın, 2 adet 1/2 cm. kalınlığında hamuru tepside ayrı ayrı fırında pişirin. Pişen hamurların birini tepsinin alt kısmına koyun. Üzerine önce dilimlenmiş ve rafine yağda kızartılmış patlıcanları, sonra ince dilimlenmiş kaşar peynirini yerleştirin. Onun üzerine 2. pişmiş hamuru koyun ve tekrar kızarmış patlıcanları ve kaşar peynirini dizin. Üzerine 3 milim kalınlığında yeni bir hamur açarak muntazam bir şekilde kapatın ve üzerine fırça ile yumurta sarısı sürün. Orta hararettteki fırında 30 dakika pişirin. Pişen böreği küçük parçalara keserek servis yapın.