



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICANLI VE DİL PEYNİRLİ BÖREK

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

Hamuru için:  
3 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı tuz  
Yarım çay kaşığı toz şeker  
Yarım paket (1 paket: 10 gram) instant maya  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 adet yumurta  
3 çorba kaşığı yoğurt  
İçi için:  
3 adet patlıcan  
150 gram dil peyniri  
2-3 dilim çemensiz pastırma  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber  
Üzeri için:  
1 adet yumurta sarısı  
Susam  
Çörekotu

Öncelikle iç malzeme için patlıcanları közleyin ve kabuklarını soyduktan sonra ince doğrayın. İçine rendelenmiş dil peyniri, doğranmış pastırma, tuz, karabiber ve pul biber katın. Tüm malzemeyi karıştırdıktan sonra soğumaya bırakın. Hamur için yoğurma kabına un, tuz ve toz şekeri alın. Ortasını havuz şeklinde açıp, maya, sıvı yağ, yumurta ve yoğurdu ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edene kadar iyice yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtün ve yarım saat dinlendirin. Dinlenen hamuru iki eşit parçaya ayırın ve merdane ile dikdörtgen şeklinde açın. 1 parça hamurun orta kısmına uzunlamasına iç harcın yarısını yayıp, hamuru rulo şeklinde sarın. Diğer hamuru da aynı şekilde hazırlayın. Fırın tepsisine yerleştirin ve üzerine keskin bir bıçakla çizikler atın. Yumurta sarısı sürüp, susam ve çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Piştikten sonra oda sıcaklığında 5-10 dakika dinlendirin ve dilimleyerek servis yapın.



