PATLICANLI VE PASTIRMALI BÖREK

Hamuru için:
450 gram un
Bir tutam tuz
1 çay kaşığı kuru maya
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1,5 su bardağı sıcak su
İçi için:
3 adet orta boy patlıcan
2 çorba kaşığı zeytinyağı
3 adet domates
2 adet kırmızı soğan
100 gram pastırma
1 çay bardağı tulum peyniri
Tuz
Karabiber
Pul biber
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Un, tuz, kuru maya, zeytinyağı ve sıcak suyu yoğurma kabına alın. Ele yapışmayacak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtün ve 1 saat dinlendirin. Diğer taraftan içi için alacalı soyulmuş patlıcanı iri küp şeklinde doğrayın ve tencereye alın. Üzerine zeytinyağı, küp doğranmış domates, yemeklik doğranmış soğan, iri doğranmış pastırma, tuz, karabiber ve pul biber ilave edin. Kısık ateşte 5 dakika pişirdikten sonra tulum peynirini ekleyin. Tüm malzemeyi karıştırdıktan sonra tencereyi ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Dinlenen hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve biraz un serperek, merdane yardımıyla pasta tabağı büyüklüğünde açın. Hamurun bir tarafına pastırmalı iç harçtan koyup, diğer tarafı üzerine kapatın. Kenarlarını açılmaması için çatalla bastırarak kapatın. Hamur ve iç harç bitene kadar işleme devam edin. Börekleri kızdırılmış yağda önlü arkalı kızartın ve sıcak olarak servis yapın.