



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI ZARF BÖREĞİ

125 gram tereyağı
1 yumurta
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı süt
4 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
1 yumurta sarısı
Susam
İç malzeme için;
3 patlıcan
2 domates
2 soğan
1 sivribiber
2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı

Yumuşatılmış tereyağı, yumurta, kabartma tozu, tuz ve sütü çukur bir kaba alıp karıştırın. Unu ekleyip yoğurun. Hamurun üzerini nemli bezle örtüp 20 dakika bekletin. Hamuru 4 bezeye ayırın. Bezeleri merdane ile inceltin. Hamurları 15-20 santimlik karelere kesin. Patlıcanları soyup küp şeklinde doğrayın. Tuzlu suda 10 dakika bekletip acısını alın. Domatesleri soyup küp şeklinde doğrayın. Soğanları soyup kıyın. Sivribiberi temizleyip dilimleyin. Yağı tavada kızdırıp soğan ve biberi soteleyin. Domates ve patlıcanı ekleyip 5 dakika pişirin. Kare hamurların ortasına patlıcanlı karışımı paylaştırıp dört ucu üst üste katlayıp zarf şeklinde kapatın. Hamurları yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine fırça ile yumurta sarısı sürüp susam serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Sıcak veya ılık servis yapın.