



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜRELİ ET SARMASI (KOCAELİ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

750 gr Bonfile Et
150 gr Pastırma
Yarım kilo yaş kadayıf
Yarım paket margarin
1 paket dil peyniri (250 gr kadar)
Püresi İçin;
Yarım kg bezelye
Yarım kg patlıcan
Sarımsak
250 gr kaşar
Susam
2 tane yumurta

Kadayıfın yarısını dikdörtgen bir tepsiye bastırarak seriyoruz üzerine pastırma ve dil peynirini diziyoruz, kalan kadayıfı yine bastırarak üzerini kapatıyoruz, margarini doğrayarak üzerine koyuyoruz. Yumurta ve sütü karıştırıp üzerine döküyoruz 190 derecede pişiriyoruz. Bezelyeyi haşlayıp, püre haline getiriyoruz. Patlıcanları kızdırıp püre haline getirip içerisine sarımsak ilave ediyoruz. Bonfile eti ince bir şekilde kasabınıza açtırın açılan etin üzerine önce bezelye püresini daha sonra patlıcan püresine sürüp kaşar rendesi serpin, rulo yapıp folyo ile sarın buzdolabında 2 saat bekletin. Dolaptan çıkarılan et folyo ile 250 derecelik fırında pişirin. Kontrol etmek için folyoyu açın, üzerine yumurta sarısı sürüp bol susam serpin kızarana kadar tekrar pişirin. Serviste dilim kesilmiş kadayıf böreğinin üzerine bir dilim bonfile sarma koyun.

