



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RUM BÖREĞİ

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

1 patlıcan
100 g lor peyniri
1 yumurta
50 g mısır nişastası
Yarım demet dereotu
Kızartmak için
Ayçiçek yağı

Patlıcanları verrev şeklinde kesin. Lor peyniri, nişasta, dereotu ve yumurtayı bir kaseye alarak iyice karıştırın. Karışımı bir kaşık yardımıyla verrev kestiğiniz patlıcanların üzerine ekleyin. Kızgın yağda 1 dakika kadar kızartın. Sıcak servis yapın.

