



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RUM BÖREĞİ

1 adet kemer patlıcan  
150 gram lor  
2-3 dal dereotu  
1 adet yumurta  
1 yemek kaşığı nişasta  
Tuz  
Karabiber  
Kızartmak için:  
Sıvı yağ

Patlıcanı alaca soyup 1 santimetre kalınlığındaki yuvarlaklar halinde dilimleyin.

Acısının çıkması için tuzlu suya koyun.

Bu esnada yumurta, peynir, dereotu, nişasta, tuz ve karabiberi karıştırın.

Patlıcanları sudan çıkarıp kağıt havluyla kurulayın.

Peynirli karışımı patlıcanların üzerine küçük tepcikler halinde yerleştirin.

Sıvı yağı tavada iyice kızdırıp patlıcanları yağa atın ve 3-4 dakika kadar kızartın.

Bir kağıt havlu üzerine çıkarıp yağını aldıktan sonra sıcak servis edin.

