



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RUM BÖREĞİ

150 gr lor peyniri  
1 yumurta  
1 yemek kaşığı nişasta  
1 yemek kaşığı doğranmış dereotu  
Tuz  
Beyaz biber  
1 kemer patlıcan

Patlıcan kabuklarını alacalı soyun. 1 cm kalınlığında verrev halkalar şeklinde dilimleyin. Tuzlu suda bir süre bekletip kurulayın. Lor peyniri, yumurta, nişasta, dereotu, tuz ve beyaz biberi harmanlayın. Bu karışımı patlıcanların bir yüzünde yarım küre oluşturacak biçimde şekillendirin. Derin bir tavada iyice ısınan yağda 3-4 dakika kızartın. Kağıt havlu üzerinde yağlı alındıktan sonra sıcak servis yapın.

