



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

EYLÜL GÜNEŞİ



- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 adet yumurta
- 1 adet yumurta beyazı
- Yarım su bardağı yoğurt
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı tuz
- Alabildiği kadar un
- İçi İçin;
- 2 adet patlıcan
- 2 diş sarımsak
- Yarım su bardağı rende beyaz peynir
- 1 adet sivri biber
- Üzeri İçin;
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 çorba kaşığı çörekotu

- # Patlıcanlar fırında yada ocak üstünde közlenir. Sıcakken kabukları soyulur, ince kıyılır, rende peynir, ince kıyılmış biber ve sarımsakla karıştırılır. Buzdolabına konur.
- # Yoğurma kabına yumurta, yumurta beyazı, yoğurt, zeytinyağı, tuz, bir avuç unla karıştırılmış karbonat konur, karıştırılır.
- # Üzerine ele yapışmayacak kıvam alıncaya kadar azar azar elenmiş un konur, yoğrulur. 10 dakika kadar dinlendirilir.
- # Hamurdan cevizden küçük parçalar koparılır, unlu zeminde parmak uçlarıyla çay tabağından küçük açılır.
- # Yuvarlak hamurun ortasına bir tatlı kaşığı kadar patlıcanlı iç konur. Üzerine aynı büyüklükte açılmış ikinci yuvarlak hamur yerleştirilir. Hamurların kenarları çatal ucuyla bastırarak yapıştırılır.
- # Çörekler yağlanmış yada yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine az aralıklarla dizilir. Üzerine önce yumurta sarısı sürülür, sonra çörekotu serpilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir. Kızarana kadar pişirilir.
- # Sıcak yada ılık olarak ikram edilir.

Not: Patlıcan közlendikten sonra hemen kullanılmıyacaksa, kabuklarını soyduktan sonra biraz limon suyu ile karıştırarak buzdolabında saklanabilir.