



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

PATLICAN SERPMESİ



- 3 Adet yufka
- 1 Adet yumurta
- 1 Su bardağı yoğurt
- 1 Avuç rende kaşar peyniri
- 2 Adet patlıcan
- 1 Adet orta boy soğan
- Yarım çay bardağı sıvıyağ
- 1 Adet rendelenmiş domates
- 1 Adet sivri biber
- 1 Tatlı kaşığı tuz.
- 1 Çay kaşığı karabiber
- 1 Çay bardağı süt
- 1 Çay kaşığı salça

- # Patlıcanın tümü soyulur 15 -20 dakika tuzlu suda bekletilerek acısı çıkartılır.
- # Yarım çay bardağı yağda soğan kavrulur.Üzerine salça ve ince kıyılmış biber, domates eklenir.
- # Domates biraz pişince ince doğranmış patlıcan, tuz ve karabiber eklenip 10 -15 dakika pişirilip ocaktan alınır, soğumaya bırakılır.
- # Fırın tepsisi yağlanır, yufkalar kat kat konur bu arada bir çay bardağı süt serpilerek, yumuşak olması sağlanır.
- # Yufkalar tepsi şekline göre yayıldıktan sonra üzerine soğumuş patlıcan dökülür.
- # Patlıcanın üzerine de yoğurtla çırpılmış yumurta dökülür. En üste de rendelenmiş kaşar peyniri serpilir.175 derece fırında 40 dakika pişirilir. Dilimlenip sıcak servis yapılır.

Not: Bu Börek patlıcan yerine, peynir kullanılarak da hazırlanabilir.