



Espolvorear Berenjena

Patlıcan Serpmesi



3 phyllo pasteles
1 huevo
1 vaso de yogur
1 puñado de queso rallado kashar
2 berenjenas
7 cucharadas de aceite vegetal
1 tomate, rallado
1 pimiento verde largo
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro
1/3 vaso de leche
1/2 cucharadita de pasta de tomate

Pelar las berenjenas y el resto de sal en el agua para obtener su sabor amargo lejos durante unos 15-20 minutos.

Sofría la cebolla con 7 cucharadas de aceite vegetal. Añadir la pasta de tomate y pimiento finamente en rodajas y tomate.

Cuando el tomate obtiene par cocido, agregar finamente berenjenas en rodajas, sal y pimienta negro y luego cocinar durante unos 10-15 minutos y retirar de la estufa, deje reposar por enfriando.

Engrasar la bandeja de horno, colocar los pasteles phyllo en él, en el ínterin espolvoree 1 / 3 taza de leche para suavizar.

Después de colocar la phyllo en la bandeja de pasteles, vierta los mejores berenjenas en ellos.

Vierta el yogur which es whisked con huevo sobre las berenjenas. El polvo kashar queso rallado en la parte superior. Cocine en el horno a 175 C por 40 minutos.

Cortar en trozos y servir caliente.

Nota: Se puede cocinar usando este borek con queso en lugar de berenjenas.