

Patlican Boregi

Malzemeler

500 gr kiyma
6 adet patlican
5 adet yumurta
3 adet domates
2 adet soğan
1 cay kasigi kabartma tozu
1 cay kasigi karabiber
2 su bardagi sivi yag

Yapilisi

:6 adet patlicanin kabuklari alacali soyulur. Patlicanlar 2-3 parmak kalinaliginda dilimlenip tuzlu suda bekletilir. Tuzlu suda bekletilen patlicanlar suzulup kurulanir ve 2 su bardagi yagda kizartilir. Kizartilan patlicanlar bicakla ince ince kiyilir. 2 adet soğan yemeklik dogranip isiya dayanikli bir firin tepsisine alinir. Uzerine 1'er cay kasigi karabiber ve kabartma tozu atilir. Kiyma ve ezilmis patlicanlar katilip tum malzemeler guzelce harmanlanir. Borek harcinin uzerine yumurtalar kirilir ve karistirilir. Borek harci tepsiye duzgun bir sekilde yayilir ve uzerine domates dilimleri yerlestirilir. 180-200 derecede isitilmis firinda pisirilir. Patlican Boregi servise hazirdir.