

Patlicanli Arnavut Boregi

Malzemeler

1 tane yumurta
1 cay bardagi siviyağ
1/4 paket yas maya(10 gram)
14 buyuk servis kasigi un
Ilik su
2 tatli kasigi tuz
2 tatli kasigi tozseker
Ic Malzemesi Icin:
300 gram kiyma
2 tane patlican
4,5 tane sivribiber
1,2 tane domates
2 tane sogan
1 tatli kasigi salca
Tuz
Karabiber
siviyağ
Diger Malzemeler:
150 gram tereyagi veya margarin
1 cay bardagi siviyağ

Yapilisi

Ilk olarak ic malzemesini hazirlayalim.Bir tavaya siviyağı koyup dogranmis sogani ekleyelim.Yari kavrulan sogana kiymayi da ekleyip birlikte kavuralim.Kavrulunca icine minik kup dogramis patlicani ve minik dogranmis biberleri ekleyip kavurmaya devam edelim.Patlicanlar iyice kavrulunca icine dogranmis domates,salca,tuz ve karabiber koyup domatesler suyunu cekene kadar kavuralim.Altini kapatip sogumaya birakalim.Ic soguyunca margarin veya tereyagini eritip siviyağı da ekleyip sogumaya birakalim.Hamur yogurmak icin yogurma kabina unu koyalim.Ortasini acip ortasina siviyağ,yumurta,tuz,seker,maya ve biraz ilik su koyup yogurmaya baslayalim.Kulak memesi yumusakliginda bir hamur olana kadar su ilave ederek yoguralim.Yogurdugumuz hamuru 14 bezeye ayiralim.Bezeleri 4,4 ve 6 tane olacak sekilde ayiralim.Ilkl dortlu grubu merdaneyle tatli tabagi buyuklugunde acalim.Aralarini margarin siviyağ karisimiyla yaglayip ust uste koyalim.Tepsi buyuklugunde acalim.Tepsiye yerlestirelim.Ustune harcın yarisini yayalim.Diger 4'lu grubu ayni sekilde acip harcın ustune yerlestirelim.Kalan harci hamurun uzerine yayalim.Diger 6'li hamurda ayni sekilde acip son kat olacak sekilde tepsiye doseyelim.Uzerine kalan siviyağli margarin karisimini surup isitilmis orta isili firinda pisirelim.Sicak veya ilik servis yapabilirsiniz.
afiye olsun