

Patlicanli Borek

Malzemeler

3 adet orta boy patlican
1 orta boy soğan
1 büyük boy domates
2-3 diş sarımsak
6-7 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz, karabiber
3 adet yufka
1 çay b. süt
Yarım çay bardağı sıvı yağ

Yapılışı

Bir tavada kup kup doğranmış patlıcanları ve soğanları sıvı yağda soteleyin. İçine domates rendesi ve sarımsak rendesini ekleyip domatesin suyunu çekirin. Baharatları ekleyip altını kapatın.

Yufkayı tezgaha serin. Süt ve sıvı yağı karıştırıp yufkaya gezdirin. Yufkayı önce dörde sonra dörde bölünmüş her bir parçayı tekrar üçe bölün.(12 parça oluşacak). Soguyan harçtan bir yemek kaşığı alıp ucunun kösesine koyun ve sigara böreği sarar gibi sarın. Yağlı kâğıt serilmiş tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin.