

Patlicanli Yufka Boregi

Malzemeler

6 adet yufka
1 cay bardagi zeytinyag
1 su bardagi soda
1 su bardagi sut
2 yumurta
Ic Malzemesi
4 kozlenmis patlican
1 kase beyaz peynir
1 yumurta
yarim tatli kasigi kabartma tozu
Karabiber
Tuz

Yapilisi

Oncelikle patlicanlari temizce bol suda yıkayin ve kucuk kucuk dograyin.
Rendelenmis bir kase peynir, yumurta, karabiber, tuz, kabartma tozu, eklenir ve iyice karistirilir.
Diger yandan ayri bir kasede zeytin yag , soda , 2 yumurta , sut koyularak karistirilir. tepsinizi alin ve sivi yag ile iyice yaglayin.
Birinci yufka tepsiye kenarlari sarkacak sekilde yayilir.
Hazirladigimiz sos dan surulur ve ikinci yufka serilir tekrar ayni islem uygulanir.
Patlicanli ic malzeme her tarafina yayilir.
Tekrar yufka sos yufka sos surulur ve kenarlardan sarkan yufkalar kapatilir kalan sos her tarafina surulur.
Corek otu serpilir ve kesilir.
Onceden isitilmis 200 derecedeki firinda uzeri nar gibi kizarincaya dek pisirilir ve firindan cikarilir. biraz beklettikten sonra cayla beraber afiyetle yenir:) ellerimize saglik...