

# Patlıcanlı Börek

Geleneksel Türk Patlıcan Böreği - katman katman yufka hamuru ve lezzetli patlıcan harçlı. 50 dakikada hazır, 6 kişilik. Otantik tarif!

15 min

HAZIRLIK

35 min

PIŞIRME

50 min

TOPLAM

6

PORSİYON

Medium

ZORLUK

## Malzemeler

- 5 yufka
- 0.7 libre kıyma
- 4 patlıcan
- 4 domates
- 2 diş sarımsak
- 2 yumurta
- 1 bardak süt
- 0 zeytinyağı

## Yapılışı

- Patlıcan harcını hazırlayın**

Büyük bir tavada 3 yemek kaşığı zeytinyağını orta ateşte parlayana kadar, yaklaşık 1-2 dakika ısıtın.
- Doğranmış soğanları ekleyin ve ara sıra karıştırarak yumuşak ve saydam olana kadar, yaklaşık 5-6 dakika pişirin.
- 0,7 lb kıymayı ekleyin ve kaşıkla parçalayarak pembeli kalmayınca kadar, yaklaşık 6-8 dakika pişirin.
- Doğranmış patlıcanı ekleyin ve sık sık karıştırarak patlıcan yumuşamaya başlayana kadar, yaklaşık 8-10 dakika pişirin.
- 4 doğranmış domates ve 2 diş dövülmüş sarımsak ekleyin, sonra domatesler dağılana ve patlıcan tamamen yumuşayana kadar, yaklaşık 10-12 dakika pişirin.
- Tuz ve karabiberle tatlandırın, sonra ocaktan alın ve tamamen soğumasını, yaklaşık 30 dakika bekleyin.

## 7 Birleřtirme için hazırlayın

Fırını 200°C'ye ısıtın ve 23x33 cm fırın kabını zeytinyağıyla yağlayın.

8 Bir kapta 2 yumurta, 1 su bardağı süt ve 2 yemek kaşığı zeytinyağını pürüzsüz ve homojen olana kadar çırpın.

## 9 Böreği birleřtirin

Bir yufka yaprağını hazırlanmış fırın kabına yerleştirin ve yumurta karışımıyla bolca fırçalayın.

10 Üzerine 2 yufka daha yerleştirin, bir sonrakini eklemeyen önce her yaprağı yumurta karışımıyla tamamen fırçalayın.

11 Soğumuş patlıcan harcını yufka katmanlarının üzerine eşit şekilde yayın, kenarlardan 2,5 cm boşluk bırakın.

12 Kalan 2 yufka yaprağıyla örtün, her birini yumurta karışımıyla fırçalayın, sonra üst katmanı bolca fırçalayın ve kullanıyorsanız çörekotu serpin.

## 13 Pişirin ve servis yapın

Üst kısmı altın rengi ve gevrek olana ve börek hafifçe bastırıldığında sert hissedene kadar 25-30 dakika pişirin.

14 10 dakika soğutun, sonra kareler halinde kesin ve sıcak servis yapın.

## İpuçları

Doğranmış patlıcanları tuzlayın ve pişirmeden önce 15 dakika bekletin, böylece acılık ve fazla nem gider. Bu, patlıcanın böreğinizi sulu yapmamasını sağlar.

Çalışırken yufka hamurunu nemli bir bezle kapatın, kurummasını ve çatlamasını önleyin. Katmanlarken hızlı ama dikkatli çalışın.

Böreği birleştirmeden önce harçın tamamen soğuduğundan emin olun, böylece buhardan dolayı yufka yumuşamaz.

Maximum lezzet için her yufka katmanını yumurta-süt karışımıyla bolca fırçalayın ve katmanların düzgün birleşmesini sağlayın.

Pişirmeden önce böreğin üst katmanını hafifçe çizin, böylece servis kolay olur ve güzel bir görünüm elde edersiniz.

Katmanların oturması ve temiz dilimler elde etmek için pişirdikten sonra kesmeden önce böreği 10 dakika dinlendirin.

Pişirme sırasında üst kısmı çok hızlı kızarırsa, gevşek bir şekilde alüminyum folyo ile örtün ve merkez tamamen pişene kadar pişirmeye devam edin.

Ekstra lezzet için harç karışımına sarımsak ile birlikte bir tutam kuru kekik ya da timo ekleyin.

