

Afyon Patlıcan Böreği

Toplam 110 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Orta

~330 kcal

Açılış 16/10

Afyon patlıcan böreği, un kullanmadan kızartma patlıcanlı yumurta ve yeşillikle fırınlanan yöresel bir yemektir.

Malzemeler

- 5 adet Patlıcan
- 400 gr Dana kıyma
- 3 adet Yumurta
- 1 adet Kuru soğan
- 0.5 demet Maydanoz
- 3 adet Yeşil biber
- 2 adet Domates
- 2 su bardağı Sıyık yağ
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 2 diş Sarımsak
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

1. Patlıcanları tencereye koyup halka doğrayıp tuzlu suda 20 dakika bekletin.
2. Patlıcanları kurutup sıyık yağda 5 dakika kızartıp kağıt üzerinde süzdürün.
3. Kuru soğanı ince doğrayıp tavaya kızartıp 10 dakika kavurun.
4. Kıymaya maydanoz, tuz, karabiber ve pul biber ekleyip 11 t1n.
5. Yumurta çırptıktan sonra patlıcan ve kıymayı karıştırıp yağlanmış tepsiye yayın.
6. Üzerine yeşil biber ve domates dilimleri dizin.
7. Böreği 180°C fırında 30 dakika pişirin, kenarları kızartın.
8. Yoğurt ve ezilmiş sarımsak karıştırıp böreğin yanına alın.

PÜF NOKTASI

Patlıcanları kızartmadan önce süzdürmek böreğin fırında fazla yağ salmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurt ve domates salatasıyla 1 çay diliminde servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Süt