

Patlıcanlı Kekikli Börek

Toplam 70 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 52 dk

6 kişilik

Orta

~262 kcal

Açılış 15/10

Tekirdağ usulü patlıcanlı kekikli börek, köz patlıcanlı kekik ve peynirle buluşturarak katlı bir börek yapar.

Malzemeler

- 3 adet Yufka
- 2 adet Köz patlıcan
- 120 gr Beyaz peynir
- 1 tatlı kaşığı Kekik
- 0.5 su bardağı Süt

Yapılış

- Patlıcanları közleyin veya 220°C fırında 25 dakika yumuşatın.
- Köz patlıcanı soyup doğrayıp fazla suyunu süzün.
- Soğan yağda 5 dakika kavurun, patlıcan ve kekiği ekleyip 4 dakika çevirin.
- Yufkaları soslayıp patlıcan harcını yayıp rulo yapın.
- Böreği 180°C fırında 30 dakika pişirin, iç harç sulu kalırsa hamur gevremez.
- Fırından sonra 8 dakika dinlendirip dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Köz patlıcan suyunu süzmek böreğin tabanını ıslatmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Patlıcanlı kekikli böreği 11 dilimleyip köz patlıcanlı yüzü görünecek şekilde tabağa alın.

Alerjenler

Gluten

Süt