



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Müttevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## PATLICANLI ÇÖREK



Yarım paket margarin (125 gr.)  
1 Çay bardağı sıvıyağ  
1 Çay bardağı yoğurt  
1 Çorba kaşığı sirke  
1 Adet yumurtanın beyazı  
Alabildiği kadar un  
1 Paket kabartma tozu (10 gr.)  
1,5 Tatlı kaşığı tuz  
İçi için;  
2 Adet patlıcan  
150 Gr. kıyma  
1 Su bardağı ceviz  
5 Çorba kaşığı sıvıyağ  
Yarım demet maydanoz  
1 Tatlı kaşığı tuz  
Üzeri için;  
1 Adet yumurtanın sarısı  
1 Çorba kaşığı çörekotu

# Patlıcanların kabukları soyulur, tavla zarı şeklinde doğranır, 5 çorba kaşığı sıvı yağda kavrulur, başka bir tencerede kıyma yağsız olarak yağlanır.

# Kavrulmuş patlıcan ve kıyma bir kaptaki birleştirilir, üzerine tuz ve iri dövülmüş ceviz eklenir, ilk sıcaklığı çıkınca, kıyılmış maydanoz katılır.

# İç soğurken hamur hazırlanır. Oda ısısında yumuşamış margarin sıvıyağ, yoğurt, sirke, yumurta beyazı, parmak uçlarıyla karıştırılır. Üzerine tuz, kabartma tozu ve azar azar un eklenir, yoğrulur.

# Orta sertlikteki hamur, üzeri kapalı olarak en az yarım saat dinlendirildikten sonra 4 eşit parçaya bölünür.

# Her hamur parçası uzunlamasına yarım santim kalınlığında açılır, kenarları kesilerek düzgün dik dörtgen şekli verilir. (Kesilen parçalar bölünerek hamurun üzerine dağıtılır.)

# Dikdörtgen hamurun uzun kenarına patlıcanlı iç konur, rulo yapılır. ,zerine yumurta sarısı sürülür, çörek otu serpilir, bir parmak kalınlığında bıçakla dilimlenir.

# 185 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

**Not:** Hamurda bulunan sirke çöreğin gevrek olmasının sağlar.