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 İçin;
2 Adet patlıcan
150 Gr. kıyma
1 Su bardağı ceviz
5 Çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım demet maydanoz
1 Tatlı kaşığı tuz
Üzeri İçin;
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.
Kavrulan patlıcan ve kıyma bir kapta 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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 400 | Adı: Patlıcanlı Çörek | İndirme tarihi: 17.08.2025 - 08:27