



Yapılışı:

İç malzeme kavrulur. Hamur yoğrulur 15 dakika dinlendirilir. Hamur küçük toplara ayrılır. Önce oklava ile açılır, sonra zeytinyağı ile yağlanır ve el ile çekilerek büyütülür. İç malzeme içine konur rulo yapılarak tepsiye dolandır. Üstü yağlandıktan sonra 180 derece fırında 30 dakika pişirilir. Afiyet olsun...

Patlıcanlı Dolma Böreği

Malzemeler

İç malzeme

- 3 adet patlıcan
- 1 adet orta boy soğan
- 3 adet domates
- Tuz, karabiber
- 1 çay bardağı Kristal Zeytinyağı
- 1 adet sivri biber
- 2 diş sarımsak

Hamur malzemesi

- 2 su bardağı su
- Aldığı kadar un
- 1 su bardağı Kristal Zeytinyağı