

Fata Boređi

Malzemeler

1 kg patlıcan
400g Yağsız kıyma
Yarım su bardağı Kristal Zeytinyağı
Yarım su bardağı ceviz
Un, tuz, karabiber



Yapılışı:

Patlıcanlar küçük küçük doğranır, kıyma ve zeytinyağı ile birlikte kavrulur. Üzerine tuz, ceviz ve karabiber eklenerek soğumaya bırakılır. Diđer tarafta borek hamuru yoğrulur. Hamur 30 dakika dinlendikten sonra ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır ve biraz bekletilir. Daha sonra bu parçalar oklava ile açılır. Açılan hamurun arasına iç konarak sarılır, kesilir ve tepsiye yerleştirilir. 200 derecede 30 dakika pişirilir. Afiyet olsun...