



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

GÖLCÜK BÖREĞİ (BOLU)

3 yemek kaşığı margarin
2 büyük yuvarlak tımbul patlıcan
4 dilim mozerella peyniri
200 gr. kuzu kıyma
2/3 su bardağı ekmeğ içi
1 orta boy soğan
2 diş sarımsak
1 avuç kıyılmış maydanoz
yeterince tuz, kimyon, kekik
4 adet chery domates
4 adet milföy
1 yumurta sarısı

Büyük, tımbul patlıcanları yuvarlak şekilde dilimleyip margarinle kızartıyoruz. Kağıt havluyla yağın alıyoruz.

2 dilim patlıcanın arasına mozerella dilimi yerleştiriyoruz.

Diğer bir kapta kıyma, ekmeğ içi, rendelenmiş soğan, sarımsak, maydanoz ve baharatları ekleyip yoğuruyoruz.

Patlıcan dilimi büyüklüğünde 1 cm kalınlığında tımbul köfteler elde ediyoruz. sana margarinle kızartıyoruz.

2 dilim patlıcanın üstüne köfteyi koyuyoruz. En üstte de chery domatesi yerleştiriyoruz.

Milföylerin köşelerinden üçgen şekiller kesiyoruz. İcini çıkıyoruz. delikler elde ediyoruz. Ortadan da kurabiye kalıbıyla yıldız kesiyoruz.

Tepsiye dizmiş olduğumuz patlıcan mozerella patlıcan köfte, domates sıralamasının en üstüne milföyü yerleştiriyoruz. Yıldızın altında domates olacak. Ortalayacağız. Üstüne yumurta sarısı sürüp 175 derece fırında üstü kızarana kadar pişiriyoruz.