



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PATLICANLI BÖREK

8 adet milföy hamuru

İç harcı için:

200 gr. kıyma

2 adet közlenmiş patlıcan

1 soğan

1 tutam maydanoz

100 gr. dil peyniri

Tuz, karabiber

Soğanı ve kıymayı sıvı yağda kavurun. Doğranmış patlıcanları ekleyin. Baharatları ve maydanozu ekleyip ocaktan alın. Milföy hamurlarının uçlarını birleştirip dikdörtgen şekilde açın. Kenarlara bir parmak kalınlığında şeritler kesin. İç harcı ortasına koyup dil peynirini üzerine koyun. Kenardaki şeritleri çapraz olarak kapatın. Fırın tepsisine koyun, üzerine yumurta sarısı sürün. 190 derece fırında pişirin.