



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PATLICANLI BÖREK (MİLFÖY)

2 adet patlıcan
100 gr. margarin
1 fincan kaşar rendesi
1 fincan beyaz peynir
1 demet maydanoz
Milföy hamuru
1 adet yumurta sarısı
Yarım limon suyu
Tuz
Karabiber

Patlıcanları közleyelim. Kabuklarını soyup, yarım limon suyu ilave edilmiş suda on dakika bekletelim. Sıkarak suyunu süzelim. İnce kıyarak tavaya alalım. Margarinle hafifçe çevirelim. Kaşar ve beyaz peyniri ekleyelim. Maydanozu kıyalım. Tuz ve karabiberini ekleyelim. Tepsiyi hafifçe yağlayalım. Milföy hamurlarının kenarlarını birbirine yapıştırıp merdane ile incelterek tepsiye alalım. Kenarlarını biraz yükseltelim. Üzerine patlıcanlı harcı yayalım. Diğerlerini de harcın üzerine yayalım. Artan hamurdan uzun şeritler keserek çiçek şeklinde çaprazlama olarak tepsiye dizelim. Üzerlerine yumurta sarısı sürelim. Susam serpindikten sonra önceden ısıtılmış orta ısı fırında pişirelim.