KÖZ PATLICANLI SİMİT

2 adet patlıcan
1 adet kırmızı biber
1 su bardağı garnitür (yoksa haşlanmış patates,havuç,bezelye
4 yemek kaşığı rendelenmiş beyaz peynir
2 yemek kaşığı eritilmiş margarin
10 -15 dal doğranmış maydanoz
4 adet milföy hamuru
Deniz tuzu
Karabiber
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
Susam
Çörekotu

Milföyleri buzluktan çıkarıp oda sıcaklığına getirin.
Patlıcan ve biberleri közleyin.
Orta büyüklükte olacak şekilde doğrayıp genişçe bir kaba alın.
İçine beyaz peyniri, eritilmiş margarini, garnitürleri ve doğranmış maydanozları ilave edip iyice karıştırın.
Tadına bakarak tuzunu ve karabiberini ekleyin.
Oda sıcaklığına gelmiş milföylerinizi unlayarak hafifçe açın. (Çok inceltmeyin)
Bir kenarına harcınızdan boylu boyunca koyup rulo yapın.
İki ucunu yumurta akıyla birleştirip yapıştırın. (Yumurta akı hamurların birleşmesi, yumurta sarısı da pişerken kızarması için kullanılır.)
Bir bıçak ile etrafına çentikler açın.
Üzerine yumurta sarısı sürüp susam ve çörekotu serpin.
Bu işlemi iç harcınız ve tüm milföyleriniz bitene kadar devam edin.
Hazırladığınız simitleri yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin ve üzerleri kızarıncaya kadar pişirin.
Sıcak veya ılık servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:124551 • adı:Köz Patlıcanlı Simit • gönderen:tavuz kuşu • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:20