



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEŞAMEL SOSLU VOLOVAN

4 adet patlıcan
8 adet milföy
1 bardak kaşar rendesi
1 adet yumurta
Beşamel sos için:
2 bardak süt
2 kaşık sana klasik
2 kaşık un
Bir tutam muskat rendesi
Tuz

Patlıcanlarınızı birkaç yerinden çatal ile delip közleyin. Bu esnada beşamel sos için margarini eritip unu ilave edin ve unun kokusu gidene kadar kavurun. Sütü azar azar ilave ederek sürekli karıştırın. Sos kıvamını alınca içine tuzunu ve muskat rendesini ekleyip ocağın altını kapatın. Közlenmiş patlıcanlarınızın dışını soyup içini alın ve beşamel sosunuza ilave edin. Kaşar rendenizi de koyup tüm malzemeyi iyice karıştırın. milföyleri dilediğiniz şekildeki bir kurabiye kalıbınız ile kesin. Yarısını daha ufak bir kalıp ile tekrar kesip içini çıkartın. Altta bütün hamur, üstte de içini kestiğiniz olmak üzere, aralarına yumurta akını sürüp yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin. Çatalla ile alttaki parçaya delikler açın ki çok fazla kabarmasın. Üzerlerine yumurtanın sarısını sürüp 160 derecelik fırında kızarana kadar pişirin. Pişen milföylerinizin içlerine patlıcan beğendiği pay edip sıcak ya da ılık servis yapın