



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PATLICANLI MİLFÖY BÖREĞİ

- 1 paket 10 lu milföy
- 2 adet patlıcan
- 1 adet küçük soğan
- 200 gr kıyma
- 50 gr sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı çörekotu
- 1 tane yumurta sarısı
- 1 kaşık salça
- 1 tatlı kaşığı karabiber kırmızı biber
- 1 tatlı kaşığı toz zencefil
- 1 tatlı kaşığı tuz

Patlıcanları küçük küçük küp şeklinde doğrayıp tuzlu suda bekletelim. Tavaya yağı kıymayı salçayı koyup kavuralım içine patlıcanları da koyup pişirelim en son içine baharatları ve tuzunu koyup soğumaya bırakalım. Milföyün içine koyup üçgen şeklinde kapatalım üzerine yumurta sarısı ve çörek otu koyup 180 derecede 25 dk pişirelim.