



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PATLICANLI MİLFÖY BÖREĞİ

8 adet kare milföy hamuru
250 gr orta yağlı kıyma
1 yemek kaşığı margarin
4 adet orta boy patlıcan
2 adet dolardık kırmızı biber
2 adet orta boy kuru soğan
1 İM. çay kaşığı tuz, karabiber
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı çörekotu

Patlıcanları alacalı soyup, tavla zarı formunda doğrayın, tuzlu suda bekletin. Diğer taraftan, margarini, kıymayı, soğanı 5 dak. kavurun. Kırmızı dolmalık biberleri tavla zarı formunda doğrayın. Patlıcanı dolmalık kırmızı biberle kıymalı harca ekleyerek tekrar kavurun. Tuz, karabiber ve kırmızı pul biber de serpiştirip 10 dakika pişirin. Milföy hamurlarını buzluktan çıkarıp, buzunun çözülmesini bekleyin. Dört tanesinin uçları birleşecek şekilde yan yana dizin. Diğer dördünü altlarına yine aynı şekilde dizip, uçlarını birleştirin. Böylece dikdörtgen şeklinde bir hamur olacak. Soğumuş patlıcanlı harcı hamurun ortasına yerleştirip rulo yapın. Üzerine çırpılmış yumurta sarısını sürüp çörekotunu serpiştirin. 175 dereceye ayarlı fırında 35 dak. pişirip çıkarın. Sıcakken dilimleyin.