



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMALI PATLICANLI MİLFÖY BÖREĞİ

150 gr kıyma  
1 adet patlıcan  
2 adet domates  
1 adet kuru soğan  
2 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı margarin  
1 tatlı kaşığı tuz  
Yarım çay kaşığı karabiber  
Yarım çay kaşığı kimyon  
Yarım çay kaşığı pulbiber  
1 adet yumurta sarısı  
1 tatlı kaşığı haşhaş

Patlıcan alaca soyulur minik küp küp doğranıp kızartılır.  
Tavaya margarin alınır küçük küçük doğranmış soğan ilave edilir hafif kavrulur.  
Üzerine kıyma ve doğranmış sarımsak eklenir birlikte kavrulur.  
Domatesin kabukları soyulur minik küp halinde doğranır.  
Kavrulan kıymaya domates eklenir ve suyunu çekene kadar pişirilir.  
En son baharatlar ve kıran patlıcanlar eklenir 1-2 dakika daha kavurup ocaktan alınır.  
Milföyün biri alınır ortaya gelmeyecek şekilde yanlardan 5 çentik atılır.  
Ortasına iç harçtan konur ve bir sağdan bir soldan olacak şekilde sarılır.  
Hazırlanan börekler yağlanmış fırın tepsisine alınır.  
Üzerine yumurta sarısı sürülür ve haşhaş serpilir.  
Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 20 dk kadar pişirilir.