



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMALI PATLICANLI MİLFÖY

8 kare milföy hamuru

İç harcı için:

200 gr. kıyma

2 közlenmiş patlıcan

1 soğan

1 tutam maydanoz

100 gr. dil peyniri

Tuz, karabiber

Üzeri için:

Yumurta sarısı

Haşhaş

Milföy hamurlarını oda sıcaklığına getirin. Unlanmış bir zeminde uçlarını birleştirip ince bir şekilde açın.

Üzerlerine çatalla delikler acın ki pişerken çok kabarmasın, şekli bozulmasın. İç harcı için, patlıcanları közleyip soyun. Soğanı ince bir şekilde doğrayıp biraz sıvıyağ ile kavurun. Kıymayı ekleyip kavurmaya devam edin.

Patlıcanları doğrayıp kıymaya ekleyin. Tuz ve karabiber koyup kavrulduysa altını kapatın. Maydanozu doğrayıp ekleyin. Dinlenen hamuru dikdörtgen şekilde açın. Kenarlara bir parmak kalınlığında kısa şeritler kesin. İç harcı ortasına koyun. Dil peyniri ince bir şekilde doğrayıp üzerine yerleştirin. Kenardaki şeritleri çapraz olarak kapatın ve yağlanmış fırın tepsisine koyun. Üzerine yumurta sarısı sürüp biraz haşhaş serpin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirin.