



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZ PATLICANLI SİMİT BÖREĞİ

- 1 yemek kaşığı margarin
- 2 adet patlıcan
- 1 adet kırmızı biber
- 1 su bardağı Iglo garnitür
- 4 yemek kaşığı rendelenmiş beyaz peynir
- 10-15 dal doğranmış maydanoz
- 4 adet Milföy
- İnce çekilmiş deniz tuzu
- Değirmen karabiber
- Üzeri için:
- 1 adet yumurtanın sarısı
- 1 kaşık Susam, çörekotu

Milföyleri buzluğandan çıkarıp oda sıcaklığına getirin.

Patlıcan ve biberleri közleyin.

Orta büyüklükte olacak şekilde doğrayıp genişçe bir kaba alın.

İçine beyaz peyniri, garnitürleri ve doğranmış maydanozları ve margarinini ilave edip iyice karıştırın.

Tadına bakarak tuzunu ve karabiberini ekleyin.

Oda sıcaklığına gelmiş milföylerinizi unlayarak hafifçe açın. (Çok inceltmeyin)

Bir kenarına harcınızdan boylu boyunca koyup rulo yapın.

İki ucunu yumurta akıyla birleştirip yapıştırın. (Yumurta akı hamurların birleşmesi, yumurta sarısı da pişerken kızarması için kullanılır.)

Bir bıçak ile etrafına çentikler açın.

Üzerine yumurta sarısı sürüp susam ve çörekotu serpin.

Bu işlemi iç harcınız ve tüm milföyleriniz bitene kadar devam edin.

Hazırladığınız simitleri yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin ve üzerleri kızarıncaya kadar pişirin.

Sıcak veya ılık servis yapın.

