



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZLENMİŞ PATLICANLI VE MOZARELLALI MİLFÖY BÖREKLERİ

SuperFresh Milföy Hamuru 8 adet
Yumurta 1 adet çırpılmış
Rendelenmiş Mozzarella Peyniri 150 g
Közlenmiş Patlıcan 2 adet
Domates 1 adet
Tereyağı 1 yemek kaşığı
Un 1 yemek kaşığı
Maydanoz 5-6 dal, iri kıyılmış
Tuz
Karabiber taze çekilmiş

Közlenmiş patlıcanı çatalla ezin.

Tereyağını eritip unu kavurun. Çatalla ezdiğiniz patlıcanı ve küp doğranmış domatesleri ekleyin. Birkaç dakika kavurun.

Rendelenmiş mozzarella peynirini, tuzu, taze çekilmiş karabiberi ve kıyılmış maydanozu ekleyin. Tekrar karıştırın. Ocaktan alın.

SuperFresh Milföy Hamurlarından bir tanesini tezgahın üzerine alın. Kenarlarından birer santim boşluk kalacak şekilde ortasını keserek içi boş bir çerçeve elde edin.

Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayın.

1 adet milföy hamurunu yağlı kağıt serili fırın tepsisinin üzerine alın. Kenarlarına yumurta sürün ve elde ettiğiniz çerçeveyi düzgünce elinizle bastırarak yapıştırın.

Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayın.

Hamurların ortalarındaki boşluğa çatalla delikler açın ki hamur pişerken fazla kabarmasın.

Hamurları 200 dereceye ayarlı fırında kızartın.

Fırından alın, ılınınca ortalarındaki boşluklara iç malzemeden paylaşın.

Tekrar sıcak fırına verin. Peynirler eriyince fırından alın.

