



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİLFÖYDE MOZARELLALI KÖFTELİ PATLICAN

250 gr kuzu ya da dana kıyma  
2 adet tımbul patlıcan  
1 avuç ince kıyılmış maydanoz  
2/3 su bardağı ufalanmış ekmek içi  
1 adet domates rendesi  
Tuz  
Karabiber  
Kimyon  
7-8 dilim mozerella peyniri ya da kaşar peyniri  
2 adet yuvarlak dilimlenmiş domates  
8 adet milföy hamuru  
100 gr kızartma yağı  
1 adet soğan rendesi

Önce, kıyma, ekmek içi, soğan, domates, maydanoz ve baharatları ekleyip yoğuruyoruz. İyice malzemelerin birbirine geçmesini sağlıyoruz. 8 iri köfte yapıp onları yağda hafifçe kızartıyoruz. Peçete üstüne alıp yağlarını alıyoruz.

Patlıcanları yuvarlak şeklinde iri iri doğruyoruz. Patlıcanları da kızartıyoruz. Aynı şekilde peçeteyle yağını alıyoruz.

Fırına girecek tepsiye bir patlıcan dilimi 1 kaşar ya da mozerellaa dilimi hangisini isterseniz koyuyorsunuz üstüne bir patlıcan dilimi daha koyuyorsunuz. Onun üstüne köfte koyuyoruz. Kule haline getiriyoruz. En üste domates dilimi koyuyoruz. Başka bir yerde milföy hamurunun üstünde şekilli delikler açıyoruz. Üçgen yuvarlak ne yapmak isterseniz. Kulemizin üstüne yerleştiriyoruz. Ve tüm kuleyi kaplamasını sağlıyoruz. Yanardağ görüntüsünde olacak. Üstüne yumurta sarısı sürüp fırınlıyoruz. Zaten köfte ve patlıcanlar piştiği için milföylerin üstlerinin kızarması yeter. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişiriyoruz.

