



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI LOKMA BÖREK

8 Adet Milföy Yufka
2 Adet Patlıcan
50 gr Kaşar Peyniri
50 gr Tulum Peyniri
1 Adet Yumurta Sarısı
Yeteri Kadar Çörekotu
Yeteri Kadar Haşhaş
1 Tutam Tuz
1 Çorba Kaşığı Margarin

2 adet patlıcanı közleyin. Közlenmiş patlıcanları küp küp kesin. Patlıcanları servis tabağına alın. Üzerine margarin, tulum peyniri ve kaşar peynir rendesini ilave edin. Milföy hamurlarının herbirini 4 parçaya kesin. Herbir parçayı elinizle çok az esnetin. Kestiğiniz milföylerin üzerine az miktarda patlıcanlı iç harçtan koyun. Uçlarında kapatıp fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Üzerine çörekotu veya haşhaş tohumu serpin. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında kızarana kadar pişirin.

