



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI MİLFÖY BÖREĞİ

9 adet milföy hamuru
1 adet patlıcan
4 adet kiraz domates
50 gr. lor peyniri
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı nar ekşisi

Salça, zeytinyağı ve nar ekşisini karıştırın. Oda ısısında yumuşamış milföyleri yağlı kağıt serilmiş tepsiye büyük bir kare olacak şekilde yerleştirin, salçalı sosu üzerine sürün. Dilimlenmiş patlıcan, ufalanmış peynir ve domatesleri üzerine yerleştirin. 200 derecedeki fırında milföyler kızarıncaya kadar pişirin.