



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PATLICANLI MİLFÖY

8 yaprak hazır milföy hamuru
1 büyük patlıcan,
2 adet küçük domates,
1 çorba kaşığı margarin,
tuz,
3-4 sap maydanoz,
3-4 sap dereotu,
6 adet yeşil zeytin,
yarım su bardağı rendelenmiş beyaz peynir,
1 çay kaşığı kırmızı pul biber,
6 adet siyah zeytin.
Üzerine:
Yumurtanın sarısı

Patlıcan ve domateslerin kabuğunu soyun. Tavla zarı iriliğinde doğrayın. Tavaya bir çorba kaşığı margarini alın. Margarin eridikten sonra patlıcan ve domatesleri ekleyin. Patlıcan yumuşayana dek pişirin. Tuzunu ayarlayın. Tavayı ateşin üzerinden alarak, soğumaya bırakın.

Bu arada maydanoz ve dereotunu ince ince kıyın. Siyah ve yeşil zeytinleri ince doğrayın. Yarım su bardağı rendelenmiş beyaz peynir ve 1 çay kaşığı kırmızı pul biberi ekledikten sonra harmanlayın.

Hazırladığınız peynirli karışımı patlıcanlı karışıma ekleyin. 1 adet milföy hamurunun içine hazırladığınız içten bir miktar koyun. Çaprazlama iki ucunu ortada birleştirin. Malzemeler bitene dek bu işlemi tekrarlayın.

Milföylerin üzerine yumurtanın sarısını sürün.

Önceden ısıtılmış orta ısı fırında milföyler kabarıp kızarana dek pişirin. Servis yapın.

[ML® Patlıcanlı Çörek için tıklayın](#)



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 23.03.2015

