



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI PEYNİRLİ SİMİT BÖREK

3 adet milföy
2 tane patlıcan
50 gr kaşar peyniri
50 gr tulum peyniri
1 yemek kaşığı margarin
1 yumurta sarısı
1 tutam çörekotu

Patlıcanları kızdıralım, küçük küçük doğrayalım geniş bir tabağa alalım. Üzerine peynirleri ve margarinini ilave edip karıştıralım.

Milföy hamurlarını elimizle uzatalım, ortalarına hazırladığımız iç malzeme alalım ve geniş rulo gibi saralım tepsiye dizelim. Üzerine yumurta sarısı sürelim. Çörek otu serpeyim, 180 derecelik ısıda pişirelim.

