



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI SİMİT BÖREĞİ

Oktay Usta

1 Adet havuç
3 Adet patlıcan (közlenmiş)
100 gr Beyaz peynir
Bir tutam maydanoz
Orkide çiçek yağı
Tuz
Karabiber
8 Adet Milföy hamuru
1 Adet yumurta
Susam
Çörekotu

Önce patlıcanları közlüyoruz. Soyup iri parçalar halinde doğruyo-ruz. Havuçları rendeleyip az Orkide yağda soteliyoruz. Patlıcanı ilave edip biraz daha soteliyoruz. Tuzunu karabiberini ilave ettikten sonra beyaz peyniri ilk sıcaklığı çıktıktan sonra maydanozla birlikte dahil ediyoruz. Milföy hamurunun iki tanesini birleştirip merdaneyle her tarafına eşit büyütüyoruz. Hazırladığımız harcı uzunlamasına koyup rulo yapıyoruz. İki ucu simit şeklinde birleştiriyoruz. Üzerine yumurta sürüp simidin kenariından bıçağın ucuyla küçük kesikler atıyoruz. Çörek otu ve susam serpiyoruz. 180 derecelik ısıtılmış fırında pişiriyoruz.