



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI VE KABAK ÇEKİRDEKLİ VOLOVAN

Malzeme:

4 adet milföy hamuru

1 kase közlenmiş patlıcan

1 kahve fincanı kabak çekirdeği içi

Milföy hamurları oda ısısında yumuşayınca iki yufkayı üst üste yerleştirin. Yufka parçalarından ikişer yuvarlak elde edecek şekilde parçalar elde edin. Yağlı kağıda yerleştirip önceden ısıtılmış 220 dereceye ayarlı fırında kızartın. Fırından alın, ılınca ortalarından küçük çukurlar oluşturun. Ufalanmış peynir ile közlenmiş patlıcanı karıştırın ve çukurların içine bu malzeme ile doldurun. Kabak çekirdeği ile süsleyip servis yapın.