



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ MİLFÖY BÖREĞİ

- 9 adet hazır milföy hamuru
- 1 adet küçük boy patlıcan
- 4 adet kiraz domates
- 1 dal taze fesleğen
- 50 gram ufalanmış lor peyniri
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı nar ekşisi

Milföyleri buzluktan alıp oda ısısında yumuşaması için bekletin. Üzeri için biber salçası, zeytinyağı ve nar ekisini karıştırın.

Fırın tepsisinin yağlı kağıt ile kaplayın. Üzerine milföy hamurlarını büyük bir kare olacak şekilde yerleştirin. Hazırlamış olduğunuz salçalı sosu milföylerin üzerine fırça ile sürün. Dilimlenmiş patlıcan, ufalanmış peyniri ve domatesleri dekoratif bir şekilde yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında milföyler kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alın, kıyılmış fesleğen ile süsleyip sıcak veya ılık servis yapın.