



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU MİLFÖY KIZARTMASI

Sosu için:

Yarım demet semizotu

1 soğan

2 domates

3 diş sarımsak

1 patlıcan

4 çorba kaşığı zeytinyağı

4 kare milföy hamuru

Kızartmak için sıvı yağı

Tencereye yağı alıp kızdırın. Milföy hamurlarını şekilli kesip yağda kızartın. Sosu için de tavada küp doğranmış patlıcanları ve soğanı 3 dakika kavurun. Üzerine rendelenmiş domatesi ekleyip karıştırın. Kıyılmış semizotlarını da içine ekleyip ocaktan alın ve kızarmış hamurların üzerine bu sostan döküp servis yapın.
