



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PABUCAKİ

Nedim Atilla

MALZEMELER:

4 adet orta boy patlıcan
1 çorba kaşığı limon suyu
1 su bardağı zeytinyağı
2 adet orta boy soğan (biri rendelenmiş)
3 adet yeşil sivribiber
2 adet domates
4 kahve fincanı taze kaşar (rendelenmiş)
1 tatlı kaşığı pul biber
Yarım demet maydanoz
250 gram dana kıyma
2 diş sarımsak (ezilmiş)
1 tatlı kaşığı kimyon
Tuz
Karabiber

HAZIRLANIŞI:

Patlıcanları yıkayın. Saplarını kesmeden, boylamasına ortadan iki eşit parçaya bölün. Kesilmiş yüzlerine bol tuz sürün. Tuzlanmış kısım alta gelecek şekilde düz bir zemine kapatarak, acısının çıkması için 30 dakika bekletin. Acısı çıkmış yarı patlıcanların içlerini, yanlarda 5 cm kalacak şekilde boşaltın. Çıkan içleri limonlu ve tuzlu suya atıp bir kenara ayırın. İçi boşaltılmış yarı patlıcanları, iç ve dış yüzlerine yağ sürüp yağlanmış fırın kabına koyun. Fırın kabını önceden 180 derecede kızdırılmış fırına verin. Patlıcanları fırında kolayca bıçak saplanacak hale gelene kadar, ara sıra yağlayarak pişirin (yaklaşık 20 dakika). Soğumaya bırakın. Kıymayı çukur bir kaptaki 1 adet rendelenmiş soğan, ezilmiş sarımsak, kimyon ve tuz-biber ile karıştırarak iyice yoğurun. Hazırladığınız harçtan bilye büyüklüğünde top köfteler yapın. Tavaya zeytinyağını koyun. Orta ateşte kızdırın ve kızgın yağda top köfteleri kızartın. Kızaranları yağ emici kağıt üzerine alın. Soğanı diş diş doğrayın. Tavada bir kahve fincanı zeytinyağı ile karıştırarak yumuşayınca kadar kavurun. Daha önceden tuzlu ve limonlu suda beklettiğiniz patlıcan içlerini, sularını sıkarak küçük küçük doğrayın ve çok ince kıyılmış yeşil sivribiberle karıştırın. Bu karışımı kavrulmuş soğanlara katara, tüm malzemeyi bir süre orta ateşte pişirin. En son kabukları soyulmuş ve küçük küçük doğranmış domatesleri katın. Karıştırarak, domateslerin saldıkları su çekilir gibi olana kadar pişirmeye devam edin. İçi boşaltılmış ve fırında pişirilmiş patlıcanları yağlanmış başka bir fırın kabına yeniden dizin. Patlıcan içleri ile oluşturduğunuz harcı kaşık kaşık bu patlıcanların içine taksim edin. Üzerine, kızartmış olduğumuz köfteleri taksim edin. Bu şekilde içlerini doldurduğunuz patlıcanları, üzerlerini alüminyum kağıt ile kaplayarak, önceden 180 derecede kızdırılmış fırına verin. Yaklaşık 20 dakika sonra alüminyum kağıdı alın ve 10 dakika daha pişirmeye devam edin. Patlıcanları fırından çıkarmadan, rendelenmiş kaşar, pul biber, kıyılmış maydanoz koyun. Peynirler eriyince kabı fırından alın. Sıcak servis yapın.

[ML® Patlıcan Pabucaki için tıklayın](#)