



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PABUCAKİ

3 adet top patlıcan
4 adet orta boy domates
1 çay kaşığından az şeker
1 adet soğan
2 adet yumurta
2 kaşık margarin
Tuz
50 gr beyaz peynir
bir miktar un
4 su bardağı su
1-2 dal roka (süslemek için)

Önce, patlıcanlar diklemesine ortadan ikiye ayrılıp bir müddet tuzlu suda bekletildikten sonra hafifçe sıkılarak tuzlu suda haşlanır. Pişince margarin ile yağlanmış bir tepsiye dizilerek küçük bir kaşık yardımıyla içleri çıkarılıp bir tahta üzerinde bıçakla ufalanır. Diğer tarafta rendelenmiş soğanlar margarinde kavrulur. Sonra doğranmış patlıcan içleri ilave edilir ve iyice kavrularak pişirilir. Sırasıyla küçük doğranmış domatesler, beyaz peynir, şeker ve tuz ilave edilip bir müddet pişirilir. Ateş söndürölüp yumurtalar tek, tek bulamaca yedirilir. Sonra hazırlanan bu iç tepside kayık şeklinde bekleyen patlıcanların içine yerleştirilir. Üzerine elle bir miktar un serpilir ve fırınlanır. Üzeri kızarıncı çıkarılıp yanında roka ile servis edilir.