



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAPUCAKI

- 5 adet yumurta
- 4 adet domates
- 1 adet iri soğan
- 5 adet iri patlıcan
- 2 ay bardağı zeytinyağı
- 1.5 tatlı kaşığı toz şeker
- 2 kibrit kutusu büyüklüğünde beyaz peynir

Patlıcanları boylamasına ortadan ikiye ayırın, bir süre tuzlu suda bekletip, hafifçe sıkarak tuzlu suda haşlayın. Piştiğinde yağlanmış bir tepsiye dizerek bir kaşık yardımıyla içlerini çıkarın, bir tahta üzerinde bıçakla ufalayın. Diğer yanda, rendelediğiniz soğanları yağda kavrun. Daha sonra doğranmış patlıcan içlerini ilave edip, iyice kavurarak pişirin. Sırayla ufak ufak doğradığınız domatesler, beyaz peynir, şeker ve tuzu katıp bir süre pişirin. Ateşten alıp, yumurtaları tek tek bulamaca yedirin. Daha sonra hazırlanan bu içi, bir tepside kayık şeklinde duran patlıcanların içine koyun. Üzerine bir miktar un serpip, fıtınlayın. Soğuk veya sıcak servis yapabilirsiniz.