PAPUCAKİ (MİDİLLİ)

1 adet orta boy bostan patlıcanı (topan patlıcan)
1 adet yumurta
1 adet küçük soğan
1 adet küçük domates
1 çay fincanı ezilmiş beyaz peynir
1 çay fincanı rendelenmiş kaşar peyniri
4 adet defne yaprağı
75 gram yağ
1 çay kaşığı toz şeker
Bir miktar un
1 çay kaşığı tuz

Patlıcanları ortadan ikiye kesip, kesik yerleri tuzlayıp, bir süre bekletin, kaynamakta olan tuzlu su dolu bir tencereye patlıcanları koyup, etli kısmı yumuşayana kadar pişirin, yumuşayan patlıcanları süzdürüp, etli kısmını bir kaşık yardımıyla boşaltın. Patlıcan çanaklarını yırtmamaya dikkat edin, boş tencereye sana klasik yağı ve küçük küçük doğradığınız soğanları ekleyip, şeffaflaşana kadar pişirin, küçük küçük doğradığınız patlıcanları ekleyip, bir süre kavurun.
Domatesleri ekleyin ve suyunu çektirin. Peynirleri, tuzu, şekeri ekleyip, bir süre karıştırın ve ocağın altını söndürün.
1 adet yumurtayı, malzemeye ekleyin. İyice karıştırıp patlıcanların içlerine doldurun, defne yapraklarını parçalara bölüp patlıcanların üzerine dağıtın. En son olarak üzerlerine parmak ucunuzla biraz un serpiştirin ve 200 dereceye ısıttığınız fırında 15 -20 dakika üzeri kızarana kadar pişirin.
Defne yaprağı ve domates ile süsleyin, ılık servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:125546 • adı:Papucaki (Midilli) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:07.05.2024 - 16:29