



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜVEÇTE PAPUCAKI

50 gr. margarin  
1 kg. boston patlıcan  
2 adet soğan  
150 gr. govyer peyniri  
2 adet yumurta  
1 tutam Toz kırmızı biber  
1 tutam Tuz  
1 tutam Karabiber

Patlıcanlar yıkanıp ortadan ikiye kesilir. Tuzlu kaynar suda iç kısımları kolayca çıkartılabilecek kıvama gelinceye kadar (6-7) dakika haşlanır. Bıçak yardımıyla içi oyularak çıkartılır. Çıkan parçalar ince kıyılır. Bir tavaya yemeklik doğranmış soğan ve sana margarin alınarak soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Patlıcan içleri de eklenip kavurmaya devam edilir. Tuz ve karabiberle tatlandırılıp, ocaktan alınır. Soğanlı karışım soğuyunca govyer peyniri ve yumurtalar eklenip karıştırılır. Hazırlanan iç malzeme patlıcanların içlerine doldurulur. Üzerine kırmızı biber serpilir. 180-200 derece fırında güveçte 30 dakika kadar pişirilip, ılık servis yapılır.

