



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PABUCAKİ

1 kg patlıcan  
1 kg domates  
3 adet yeşil biber  
100 gr beyaz peynir  
100 gr kaşar peyniri  
1 adet Keskinoglu yumurta  
1/2 demet maydanoz  
1/2 demet dereotu  
tuz karabiber  
kırmızı biber  
kızartmak için Ravika zeytinyağı

Patlıcanları alacalı soyun, 15 dakika tuzlu suda bekletin. Yıkayıp, sıkın, bol yağda kızartın. Kağıt havlu üzerinde fazla yağı alın.  
Küp küp doğradığınız domatesi, yeşil biberi, ince kıydığınız dereotu ve maydanozu, beyaz peyniri, yumurta akını, karabiber ve kırmızı toz biberi karıştırın ve hafifçe yağladığınız tavada pişirin.  
Kızarmış patlıcanları tepsiye dizin. Tepsiye dizdiğiniz patlıcanların ortasını pişirdiğiniz malzeme ile doldurun. Üzerine kaşar peyniri rendesi serpin. Maydanoz ile servis yapın.

[ML® Patlıcan Pabucaki için tıklayın](#)

