



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN PABUCAKIS

4 adet orta boy patlıcan
1 su bardağı kaşar peyniri
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
2 adet yumurta sarısı
1 adet kırmızı biber
Karabiber

Patlıcanları közleyin. Boylamasına ikiye bölün, içlerini çıkarıp, kenara ayırın. Dışlarını yırtmamaya özen göstererek, patlıcanın uç tarafını 2 cm. kadar içe katlayın (terlik şekli verin). Yumurta sarılarını çırpın. Ayırdığınız patlıcanların içlerine, rendelenmiş kaşar peyniri, çırpılmış yumurta sarısı, tuz ve karabiber ekleyip, iyice harmanlayın. Patlıcanların içlerini bu harçla doldurup, üzerlerini düzelttikten sonra, yağlanmış fırın tepsisine dizin. 1 yumurta sarısını çırpın, patlıcanların üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.