



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN MÜCVER

1 kg patlıcan
500 g kıyma
2 adet soğan
1 çorba kaşığı süzme yoğurt
1 çorba kaşığı un
3 adet yumurta
1 demet maydanoz
1/2 çay bardağı sıvı yağ
3 çorba kaşığı margarin
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Patlıcanların kabuklarını soyun ve küçük küpler halinde doğrayın. 5 dakika tuzlu suda bekletin sonra suları iyice sıkılıp tavaya koyulan sıvı yağda kızartın. İçine soğan ve kıyma ilave edin. Tüm malzeme kavrulunca tuz ve karabiber atılıp ocaktan alın, maydanozu doğrayıp ve karıştırıp soğumaya bırakın. Yoğurt, yumurta ve unu çırpın. Kavrulan patlıcanlı karışımı bunun içine ilave edin. Tavaya yağı koyun ve elde edilen karışımdan kaşık yardımı ile alıp tavaya koyun. Kısık ateşte kızartmaya başlayın. Malzeme bitene kadar bu işlemi tekrarlayın.