



PATLICAN MÜCVERİ

3 adet patlıcan
50 gr beyaz peynir
2 adet yumurta
5 dal tazesoğan
3 çorba kaşığı un
1 yemek kaşığı kurunane
6 dal maydanoz
6 dal dereotu
250 gr yağ
Karabiber
Tuz

Patlıcanları minik minik doğrayın, tazes oğanı ince ince doğrayın, maydanozu, dereotunuda doğrayıp patlıcanın üzerine ekleyelim.

Naneyi, yumurtaları, baharatları, unu da, peyniri de rendeleyin, iyice karıştıralım
Yağı kızdırıp, harcı bir kaşık yardımıyla yağa koyup kızartalım.
Kızaranları havlu keğidin üzerine çıkaralım. Servise hazır.

Not: Kızartma dokunuyorsa borcama koyup, fırındada aynı işlem yapılabilir, yoğurtla servis edilebilir.

