



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATLICAN MÜCMERİ

Melceü'st - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)  
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Mikdâr-ı vâfî patlıcan alıp ve tulani yarıp içini çıkardıktan hafifçe tuzlu su ile bu içi bir miktar kaynatılır. Bادهu hurde soğan doğranıp yağda güzelce kavurup içine bir miktar kavrulmuş kıyma ve maydanoz ve tuz ve biber ve mezkûr içi dahi vaz birle yoğurup ve birkaç yumurta dahi çalkayıp bu eczalar ile karıştırılır. Ondan sonra bir tepsi yağlayıp oyulmuş patlıcanların nisfını dizip ve mamul içi dahi patlıcanların içine koyup nisf-ı diğeri kapak gibi üzerine kapayıp fırında tabh ettirile. Yahut bir münasip kapak kapayıp fevk ve tahtından ateş vererek pişireler. Güzel taam olur.