



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN MÜCVER

- 2 patlıcan (büyük)
- 2 çorba kaşığı yağ
- 2 soğan (rendesi)
- 1 domates
- 2 diş sarımsak
- 2 dolmalık biber
- 1 demet maydanoz
- 1 su bardağı beyaz peynir rendesi
- 4 yumurta
- 2 çay bardağı tuz
- 2 kahve fincanı un
- 1/2 su bardağı rafine yağ

Patlıcanların kabuğunu tamamen soyup, zar gibi doğranır. Üzerlerine bir çorba kaşığı tuz serpilip 15 dakika bekletilip, yıkanır. Domateslerin kabuğu soyulup, incecik kıyılır, biberler de küçük doğranır.. Bir tencerede yağ kızdırılır. Sırayla, soğanlar, biberler, sarımsak, patlıcan ve domates 3 - 4 dakika kavrulup, bir tepsiye boşaltılır. Soğuyunca rafine yağ hariç bütün malzeme ilâve edilip karıştırılır. Rafine yağ tavada kızdırıldıktan sonra, bir çorba kaşığı ile hazırlanmış harçtan yarım kaşık alınarak tavaya dökülür. Alt ve üstü ikişer dakika kızartılır.

[ML® Patlıcan Paçası için tıklayın](#)