



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN MÜCVERİ

İki patlıcanın kabuğunu soyunuz. İpincecik kıyarcasına doğrayınız. Tuzlayın ve 10 - 15 dakika bırakınız. Acı suları çıktıktan sonra yıkayıp, sıkınız. İki domatesin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarıp incecik doğrayınız. 2 - 3 sivri biberi de kıyar gibi doğradıktan sonra tencereye 1 çorba kaşığı margarin koyup kızdırınız. Rendelenmiş soğanı kavurduktan sonra patlıcan ve domatesi ilave ediniz. Hepsini birlikte 5 dakika kavurduktan sonra soğumaya bırakınız. Soğuyunca biber, 1 çay fincanı rende beyaz peynir, incecik kıyılmış maydanoz, tereotu, nane, 2 kahve fincan unu ve 4 yumurtayı kırıp karıştırınız. Bundan kaşık kaşık alıp kızgın zeytinyağında kızartınız.

[ML® Kabak Mücveri için tıklayın](#)
