



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN MÜCVERİ

Emine Beder

5 orta boy patlıcan
1 demet maydanoz
2 yumurta
5 çorba kaşığı un (tepeleme)
1 paket kabartma tozu
Patlıcanları kızartmak için sıvı yağ
100 gr. beyazpeynir veya lor peyniri
Sosu:
3 orta boy domates
2 çorba kaşığı sıvı yağ
4-5 diş sarımsak
1/2 çorba kaşığı şeker
tuz

Patlıcanları alaca soyarak kesmeşeker iriliğinde doğrayalım. 1 su bardağı su ekleyelim. Yumuşayana dek haşlayarak süzgece alalım. Sıkarak fazla suyunu süzelim. Haşlanmış patlıcanları bir kaba alıp içine yumurtaları, unu, kıyılmış maydanozu, kabartma tozunu, tuzu, karabiberi, ezilmiş peyniri ekleyip karıştıralım. Tavaya sıvı yağı alıp kızdıralım. Mücver harcından 1 kaşık alıp kızgın yağda arkalı önlü kızartalım. Kızaran mücverleri delikli kepe ile emici bir kâğıt üzerine alalım. Sosu hazırlayalım. Tavaya sıvı yağı alıp dövülmüş sarımsakları ve rendelenmiş domatesleri ekleyelim. Domateslerin suyu çekilene dek 2-3 dk. kavuralım. Tuzu, şekeri, karabiberi ekleyip bir taşım daha kaynatarak ateşten alalım. Sosu mücverlerin üzerine gezdirerek servis yapalım.

[ML® Kabak Mücveri \(görsel\)](#)