



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATLICAN MÜCVERİ

5 adet yumurta
2 adet patlıcan
1 demet taze soğan
2 çorba kaşığı katıyağ
4 çorba kaşığı un
1/2 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
Yeterince tuz, karabiber

Önce patlıcanları közleyiniz kabuğunu soyarak elde ettiğiniz pişmiş patlıcanı ince ince kıyınız. Sonra yumurtaları derin bir kabın içine kırınız. içine ince kıyılmış soğanı, maydanuzu, dereotunu, tuzu, karabiberi, kıyılmış patlıcanı ilave ediniz hepsini çatalla iyice çırparak karıştırınız. Çırparken yaptığınız karışıma unu azar azar dökerek yediriniz. Karışım çok sulu olmamalıdır. Bir kızartma tavasında sıvı yağı kızdırınız. Bu yağın içine, karışımdan kaşık kaşık alarak atınız. Altını üstünü iyice kızartınız. Delikli bir kepçeyle alıp fazla yağın süzdürünüz.

[ML® Havuç Mücveri için tıklayın](#)
