



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN PABUCAKİ (AYVALIK BALIKESİR)

Erkan Acurol
Kydonia-Ayvalık Mutfağı

1 kg patlıcan
1 soğan
2 domates
2 yumurta
½ demet maydanoz
250 gr kelle peyniri
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 kaşık un

Patlıcanlar uzunlamasına ikiye ayrılır. Tencerede haşlanır ve süzölmeye bırakılır. Patlıcanların içleri alınarak kayık şekline getirilir ve yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Bir tencerede soğan ve domatesler zeytinyağında hafifçe sarartılır.

Patlıcanların içleri de içine konulur. Ocaktan alınır. Üzerine rendelenmiş kelle peyniri, maydanoz, karabiber, tuz ve zeytinyağı katılıp karıştırılır. Bu şekilde hazırlanan iç, tepsideki patlıcanların içine yerleştirilir. 2 yumurta ve bir kaşık un çırılarak patlıcanların üzerine sürölür. Önceden 200 C°de ısıtılmış fırında 20 dakika pişirilir. Soğuk olarak servis edilir.