



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN PABUCAKİ (İZMİR)

Şeref Pekin

6 adet bostan patlıcan

½ demet taze soğan

3 adet domates

4-5 adet yeşil biber

½ demet maydanoz

4 adet yumurta

100 gram taze kaşar

Tuz

Karabiber

Sızma zeytinyağı

Patlıcanlar uzunlamasına ortadan ikiye kesilir. İçleri oyulur ve tuzlu suda bekletilir. Oyulmuş patlıcanların içi ve dışı zeytinyağı ile yağlanır. Tepsiyeye dizilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirilir ve soğumaya bırakılır. Tuzlu suda bekletilen patlıcan içleri suları sıkılarak kağıt havluya alınır. İnce kıyılır. Tavaya zeytinyağı konulup, ince doğranmış domates, patlıcan ve biberler kavrulur. İnce doğranmış yeşillikler, tuzu ve karabiberi eklenir. Bir kasede yumurtalar çırpılır. Rendelenmiş kaşar peyniri ile pişmiş sebzeler karıştırılır. Hazırlanan karışım patlıcanların içine yerleştirilerek 180 derece fırında 15 dakika pişirilir.

