PATLICAN PABUCAKİ

6 Adet patlıcan
2 Adet orta boy kuru soğan
4 Adet orta boy domates
1 Adet yumurta
1 Çay bardağı zeytinyağı
1 Su bardağı beyaz peynir rendesi
1 Su bardağı kaşar peyniri rendesi
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı kekik
1 Tatlı kaşığı kimyon
1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber
2 Tatlı kaşığı un

Patlıcanların baş kısımlarında biraz bırakarak temizlenir, yıkanır, ortasın bıçakla dikey olarak kesik atılır.
Tuzlu suda yarım saat bekleyen patlıcanlar başka bir tencerede az tuzlu bol suda şeklini kaybetmeden yumuşayana kadar haşlanır.
Kuru soğanlar çok ince yemeklik doğranır. Tavaya konur, üzerine 1 çay bardağı zeytinyağı eklenir, orta ateşte şeffaflaşana kadar kavrulur.
Kabukları soyulmuş, tavla zarı şeklinde doğranmış domates, kavrulmakta olan soğana ilave edilir.
Domates pişip şeklini kaybedince rendelenmiş peynirler eklenir, çok kısa süre karıştırılır ve ocaktan alınır.
Karışım sıcakken 1 adet yumurta kırılır, karıştırılarak bulamaç kıvamına getirilir.
Haşlanıp suyu süzülen her patlıcanın içi kaşıkla yarım olarak boşaltılır, üzerine 1 çorba kaşığı zeytinyağı gezdirilir, tepsiye ya da tek kişilik uzun güvece yerleştirilir. Çıkarılan iç domatesli karışımla birleştirilir, patlıcanlara doldurulur.
Pabucakilerin üzerine tuz, kekik, kimyon, kırmızı pul biber ve en son un serpilir. 185 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

Not: Pabucaki, Yunanistan'ın daha çok Midilli bölgesinde hazırlanan hafif bir yemektir.