



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## PATLICAN PABUCAKI



- 6 Adet patlıcan
- 2 Adet orta boy kuru soğan
- 4 Adet orta boy domates
- 1 Adet yumurta
- 1 Çay bardağı zeytinyağı
- 1 Şu 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.