

Patlican Pabucaki

Malzemeler

6 adet patlican

250 gram beyaz peynir

1/4 bag maydanoz

1/4 bag yesil sogan

1/4 bag dere otu

1/4 bag taze nane

2 adet yumurta

1 cay bardagi sivi yag

2 1/2 cay kasigi reyhan

2 cay kasigi pul biber

1 kase galeta unu

Uzeri icin:

Domates sosu

Yapilisi

Alti adet patlican alacali soyulup ikiye kesilir ve tuzlu kaynar suda haslanir.Patlicanlarin ici kasik yardimiyla oyulur ve firin tepsisine dizilir. 250 gram beyaz peynir rendelenir ve patlicanlarin cikardigimiz iciyle karistirilir. Uzerine iki bucuk cay kasigi reyhan, ve iki cay kasigi pul biber serpilir. Bir bagin 1/4 'u maydanoz, yesil sogan, dere otu, taze nane incecik kiyilir. Iki yumurta patlican ici ve peynirli karisima kirilip karistirilir, uzerine incecik kiyilan yesillikler eklenip, sivi yag dokulur. Oyulan patlicanlarin ici yaglanir ardindan peynir, yesillilik ve patlicanin iciyle hazirlanan harc koyulur. Doldurulan patlicanlarin uzerine galeta unu serpilir. Firinda pisirilen yemegin uzerine domates sosu dokulur. Pabucaki sunuma hazirdir...