



Yapılışı:

Patlıcanlar tuzlu suda haşlanır, haşlanan patlıcanların içi çıkarılır ayrı bir kaba konur. Diğer tarafta zeytinyağında soğan kavrulur. Haşlanan patlıcanlar ilave edilir. Domates, maydanoz ve baharatları konur. Son olarak süt ve un eklenir, altı kapatılıp, yumurtalar kırılır 180 derecede fırına sürülür ve pişirilir. Afiyet olsun...

Yarım Pabuç (Pabucaki)

Malzemeler

4 adet patlıcan

2 adet orta boy soğan

2 adet domates

2 adet yumurta

2 kaşık un

Yarım su bardağı Kristal Zeytinyağı

1 fincan süt

1 çay kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı tuz

Pul biber, karabiber

1 tutam maydanoz