



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

## PATLICANLI YUMURTA



4 Adet patlıcan  
4 Adet yumurta  
1 Adet kuru soğan  
2 Adet sivri biber  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 ay kaşığı karabiber  
3 orba kaşığı sıvıyağ

- # Patlıcanlar közlenir, bu arada yayvan bir tencereye yağ konur, kızınca çok ince doğranmış soğan eklenir.
- # Soğan yumuşayınca ince doğranmış sivri biber eklenir, karıştırılır.
- # Biberler de pişince közlenmiş, soyulmuş, doğranmış, patlıcanlar eklenir ve bir kaç kez çevrilir.
- # Bütün malzemelere tuz ve karabiber serpilir, karıştırılır.
- # Patlıcanlı karışımın içine, 4 adet oyuk açılır ve yumurtalar bu oyuklara kırılır.
- # Yumurtaların sarı kısımlarına kırmızı pul biber serpilir, istenilen kıvamda pişirilir.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

**Not:** Patlıcanlı yumurta az bilinen bir tariftir, ancak lezzeti denemeye değerdir.