



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

ZEYTİNYAĐLI YUMURTALI PATLICAN



- 3 Adet patlıcan
- 4 Adet domates
- 4 Adet sivri biber
- 1 Adet kuru soĐan
- 5 DiŐ sarımsak
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 2 Adet yumurta
- 3 Adet kesme Őeker
- 2 Tatlı kaŐıĐı tuz
- 1 Tatlı kaŐıĐı kırmızı pul biber

- # Orta büyüklükte bir tencereye zeytinyaĐı konur.
- # Zeytinyağı kızarken ayrı bir kapta kırılmıŐ 2 yumurta çırpılır.
- # Kızan zeytinyağına yumurta sicim gibi akıtılır, bir taraftan da karıŐtırılır.
- # zerine sırasıyla, piŐme sertliğine göre ince yemeklik doĐranmıŐ kuru soğan, dövülmüŐ sarımsak, ince doĐranmıŐ sivri biber, kabuğu soyulup kp küp doĐranmıŐ domates, Őeker, tuz, pul biber ve en son yemeklik doĐranmıŐ patlıcan eklenir.
- # Bütün malzemeler hafifçe karıŐtırılır, üzerine 1 çay bardağı kadar sıcak su eklenir.
- # Orta, kısık ateŐ arası ocakta yarım saat piŐirilir.
- # Ilık olarak servis yapılır.

Not: Yumurta zeytinyağlı yemek için biraz deĐiŐik olabilir, ancak zeytinyağlı yumurtalı patlıcan lezzeti denemeye değer bir yemektir.