



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PATLICANLI YUMURTA

4 adet patlıcan
250 gr kıyma
1 adet kuru soğan
4 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartma yağı

Patlıcanların bütün kabukları soyulur, bir kaç parçaya kesilir ve yağda kızartılır. Sonra blenderden geçirilerek püre gibi yapılır. Soğan rendelenir, üzerine kıyma, patlıcan, tuz, karabiber ve yumurtalar eklenir. Yoğrulurcasına karıştırılır, yağlanmış fırın kabına dökülür. 190 derece fırına atılır. Karışım kızarana kadar pişirilir.
