# GÜVEÇTE PATLICANLI YUMURTA

3 adet patlıcan
2 adet domates
2 adet sivri biber
4 adet yumurta
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı tereyağı

Patlıcanlar közlenir, kabukları soyulur ve kıyılır. Bir tavaya tereyağı konur, biber ve domates eklenir, bir taşım pişirilir. Patlıcan, tuz ve karabiber katılır. Yayvan bir güveç kabına aktarılır. 4 adet yuva açılır. Bu yuvalara yumurtalar kırılır. 190 derece fırında pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:92164 • adı:Güveçte Patlıcanlı Yumurta • gönderen:pişmiş • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:10