



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI MIHLAMA (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

6 adet yumurta
6 adet patlıcan
3 diş sarımsak
1,5 yemek kaşığı sadeyağ
0,5 demet maydanoz
0,5 tatlı kaşığı tuz
0,5 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı ince toz kırmızıbiber (istenirse)
1 limon (istenirse)

Patlıcanları kızdırın, içini ezin ve 3 diş sarımsakla yağda iyice altüst edin. Maydanozu çok ince kıyın ve tavaya son anda ilâve edin. Yumurtaları kırmak için tavadaki harcın içinde kaşıkla 6 çukur yer açın. Yumurtaları bu gözlere kırın. Yumurtalar pişince karabiber serperek servis yapın.

