



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BABAGANUC

İçindekiler

Patlıcan (ince, uzun ve siyah olan seçilecek),  
sarımsak  
tereyağı veya margarin  
yumurta  
tuz

Patlıcanlar Tefal Dumansız ızgarada iyice közlenir közlenen patlıcanların kabukları soyulur ve yıkanır hafif suyu sıkılır ve daha sonra metal derin bir kaptan dövülerek ezdirilir tavada tereyağını eritip yağın kızmasından sonra yumurta kavrulur kavrulan yumurta ve yağın içine patlıcanlarda ilave edilerek hep beraber iyice kavrulacak, dövülmüş sarımsak ve tuzda bu arada ilave edilip arzu edilirse yeşil biber, ayran, kuru soğan ve domatesle birlikte servis edilir.