



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 kaptta 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 tuzuda bu arada ilave edilip arzu edilirse yeşil biber, ayran, kuru soğan ve domatesle birlikte servis edilir.
