



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHAR MENEMENİ

2 kaşık margarin
3 patlıcan
2 çarliston biber
3 domates
4 yumurta
1 bardak süt
3 diş sarımsak
Dereotu
Tuz
Karabiber

Patlıcanları alacalı kesip küp küp doğrayın. Kızgın yağda kızartıp kağıt havluya alın. Margarin kızdırıp tohumlarını çıkardığınız biberleri ve sarımsakları kavurun. Kabukları doğranmış domatesleri ilave edip bir taşım pişirin. Yumurtaları bir kaseye kırıp içine sütü, tuzu, karabiberi ve dereotunu koyup bir çatalla çırpın. Yumurtalı sosu domateslere ilave edip kurutmadan bir taşım pişirin. Fırın tepsisine menemen harcını koyup üzerine patlıcanları dizin. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında 5 dakika pişirin. Son olarak üzerine kıyılmış dereotu serpin.