



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEMENDE YUMURTALI PATLICANLI TİRİT

3 adet yumurta
200 gr. kıyma
2 yemek kaşığı salça
1 adet patlıcan
5 su bardağı sıcak su
1 yemek kaşığı Çemen
3 diş sarımsak
1 tutam karabiber
1 tutam tuz
5 yemek kaşığı margarin
İsteğe bağlı ekmek dilimleri

Margarinde kıymamızı biraz kavurduktan sonra rendelenmiş patlıcan, çemen ve sarımsak ilave edip 2 yemek kaşığı salça eklenip biraz daha kavrulduktan sonra salça suyla seyreltilerek suyun tamamı ilave edilir. İyice kaynadıktan sonra çırpılmış yumurta yavaş yavaş eklenerek sürekli karıştırılır, karabiber eklenir. Kaynadıktan sonra ocaktan alınır. Servis tabağımıza doğradığımız ekmelerin üzerine gezdirip, servis edebiliriz.

