



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATLICAN EZMELİ YUMURTA

4 adet kemer patlıcan  
4 adet yumurta  
5 çorba kaşığı ayçiçek yağı  
karabiber  
tuz

Patlıcanlar közlenir, daha sonra içi boşaltılarak püre haline getirilir, yağ bir tavaya konur, ezilen patlıcanlar yayılır, yuvalar açılır, oyuklara yumurtalar kırılır, üzerine tuz, karabiber serpilir, arzu edilen kıvam alınca ateşten alınır.

---