



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATLICANLI KAYGANA

Tuğrul Şavkay

1 kg. kemer patlıcanı

Tuz

3 adet yumurta

Taze çekilmiş karabiber

100 gr. tereyağı (6,5 çorba kaşığı)

300 gr. kavrulmuş kıyma

Patlıcanların kabuklarını soyun. Tencerede biraz tuzlu su kaynatıp yumuşayınca kadar haşlayın.

Haşlanan patlıcanları süzdürerek sudan alıp, çok ince kıyın. İçine yumurtaları katıp, çırparak karıştırın. Tuzunu ve biberini serpin.

Tavada yağın yarısını eritin. Yağ kızınca karışımı tavaya döküp yayılmasını sağlayın. Altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Altüst edip kalan yağ tavanın kenarlarından ekleyin. Öteki yanını da kızartıp mıcveri bir tabağa aktarın. Üzerine kavrulmuş kıyma koyarak servis yapın.
