PATLICANLI MENEMEN

1 adet patlıcan
3 adet domates
2 adet biber
2 adet yumurta
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı tereyağı

Patlıcanın kabuğunu tümü soyulur ve kuşbaşı doğranır. Tavaya tereyağı konur, eriyince patlıcan atılır, 5 dakika kadar kavrulur. İnce kıyılmış biberler eklenir. Bir kaç dakika sonra küp küp doğranmış domates ilave edilir. Domatesler gevşeyince yumurtalar kırılır, pul biber ve tuz konur, karıştırılır. Arzu edilen kıvamda pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:119017 • adı:Patlıcanlı Menemen • gönderen:sarı domates • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:54