



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI OMLET

2 adet patlıcan
1 adet kırmızı köz biberi
1 adet domates
3 adet yumurta
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tutam kaşar rendesi
Yarım tatlı kaşığı tuz

Teflon tavaya yağ konur, ısınınca minik doğranmış biber ve 5 dakika sonra minik küp şeklinde doğranmış patlıcan eklenir ve kavrulur. Patlıcan yumuşayınca rendelenmiş domates eklenir ve bir tık daha pişirilir. Yumurta, tuz ve kaşar çırpılır. Tavadaki karışımın üzerine gezdirerek dökülür. Arzu edilen katılıkta pişirilir.