



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI SULU YUMURTA

- 1 adet patlıcan
- 2 adet domates
- 1 adet biber
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 adet yumurta

Patlıcanın bütün kabuğu soyulur, küp küp doğranır. Tavaya zeytinyağı ve ince kıyılmış biber atılır, hemen arkasından patlıcan ilave edilir. 1-2 dakika sonra rendelenmiş domates ve tuz ilave edilir. Domatesin suyuyla patlıcan yumuşayana kadar pişirilir. Son olarak oyuklar açılır. Buralara yumurtalar kırılır. Arzu edilen kıvamda pişirilir.