



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI YUMURTA

Patlıcanları hafif ateşte çevire çevire pişirin, iyice yumuşayan suya atıp kabuklarını ayıklayın, yıkayın. Havanda iyice ezince tavaya yağ koyup, hafif tuz ilâvesiyle bu patlıcanı tavada da hafif hafif ezerek kavurun. Sonra sahana döşeyin. Kaç yumurta istiyorsanız göz göz açtığınız patlıcanların üstüne kırın tuz ve biber ekip pişirin.

© lezzetler.com tarif no:10179 • adı:PATLICANLI YUMURTA • gönderen:Mahire • indirme tarihi:06.04.2025 - 04:51