



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI YUMURTA

5 orta boy patlıcan
1 orta boy soğan
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
2 Orta boy domates
1/2 çay kaşığı karabiber

Patlıcanları közleyiniz. Kabuklarını soyup incecik kıyınız. Küçük bir tencereye koyup rendelenmiş soğan, fındık büyüklüğünde doğranmış domates ve yağ ilave ediniz Tuz serpererek hafif hararetli ısıda ara sıra karıştırarak 5-10 dakika pişiriniz.

Bu karışımı küçük bir tepsiye yerleştiriniz. Eşit aralıklarla yuvalar açıp yumurtaları kırınız. Üzerine tuz ve arzuya göre karabiber serpip kapak örterek aklar sertleşinceye kadar pişiriniz.