



TORTANG TALONG (FİLİPİNLER)

<https://www.aksam.com.tr>

2 adet patlıcan (Kişi sayısına göre arttırabilirsiniz.)
3 yumurta
Tuz
Karabiber
Kızartmak için sıvıyağ

Patlıcanları güzelce yıkayarak fırında ya da ocakta kızdırın.
Kızdırılan patlıcanları bir kap ya da poşet içerisine alarak terlemeye bırakın.
Terleyen patlıcanların kabuklarını soyun fakat saplarını kesmeyin.
Bir çatal yardımıyla saplarından tuttuğunuz patlıcanları fotoğraftaki hale getirin.
Daha sonra yumurtaları büyük bir kap içerisine kırın. Tuz ve karabiberi ekleyin.
Patlıcanları yumurtaya batırın.
Son olarak önceden ısıttığınız kızartma tavasına patlıcanları alarak pişirin.

