



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTAM SICAK

- 2 adet patlıcan
- 3 adet domates
- 1 adet soğan
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 4 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz

Patlıcanların kabuklarının tümü soyulur, kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Tuzlu suda yarım saat bekletilir. Sudun sıkarak alınır. Soğan çok ince kıyılır, tereyağında pembeleştirilir. Rendelenmiş domates ve patlıcan eklenir. Patlıcan yumuşayana kadar pişirilir. Yumurtalar kırılır, tuzla çırpılır. Yemeğe eklenir ve karıştırılır. Arzu edilen kıvamda pişirilir. Sıcak sıcak servis yapılır.