



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Auberginen mit Olivenöl und Eier

Zeytinyağlı Yumurtalı Patlıcan



3 Auberginen
4 Tomaten
4 Spitzpaprika
1 Zwiebel
5 Knoblauchzehen
1 Teeglas Olivenöl
2 Eier
3 Würfelzucker
2 Kaffeelöffel Salz
1 Kaffeelöffel geschrotete Chili

- # In einen mittelgroßen Topf Olivenöl geben.
- # Während das Olivenöl erhitzt wird in einer separaten Schale zwei Eier verquirlen.
- # In das erhitzte Olivenöl das Ei unter umrühren wie einen Strang eingießen.
- # Nacheinander je nach Kochhärte grob gehackte Zwiebel, zerstampfte Knoblauch, fein geschnittene Spitzpaprika, geschälte und in Würfel geschnittene Tomaten, Zucker, Salz, geschrotete Chili und schließlich grob zugeschnittene Auberginen hinzu geben.
- # Die ganzen Zutaten vorsichtig umrühren und mit ein Glas warmes Wasser übergießen.
- # Zwischen mittelstarker und schwacher Hitze etwa eine halbe Stunde köcheln lassen.
- # Lauwarm servieren.

Tipp: Für eine Speise mit Olivenöl ist die Verwendung von Eier etwas ungewöhnlich, jedoch schmeckt "Auberginen mit Olivenöl und Eier" so gut, dass es einen Versuch wert ist.