Berenjenas con huevos y Aceite de Oliva

Zeytinyağlı Yumurtalı Patlıcan

3 berenjenas
4 tomates
4 pimientos verdes largo
1 cebolla
5 dientes de ajo
1/3 vaso de aceite de oliva
2 huevos
3 cubo azúcares
2 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimienta roja triturados

Poner el aceite de oliva en una olla de tamaño mediano.
Cuando el aceite está caliente, batir los 2 huevos en una taza.
Vierta la whisked huevos en el aceite caliente por revolviendo lentamente.
Añadir la cebolla en dados, dientes de ajo machacados, pimiento finamente en rodajas, pelado y cortado en dados los tomates, azúcar, sal, pimiento rojo triturado y finalmente berenjenas en rodajas, respectivamente.
Revuelva todos los ingredientes con cuidado, y añadir 1/3 vaso de agua caliente.
Cocine a fuego medio-bajo durante media hora.
Sirva caliente.

Nota: Los huevos pueden ser interesantes para el aceite de oliva platos, pero "Berenjenas con huevos y Aceite de Oliva" Vale la pena probarlo.