البيض البذنجاني
Patlıcanlı Yumurta

٤ أعداد باذنجان
٤ أعداد بيض
١ عدد بصل جاف
٢ عدد فلفل حاد
١ ملعقة حلو ملح
١ ملعقة شاي فلفل أسو
٣ ملاعق حساء زيت سا

يجمر الباذنجان , وفي هذا الحال يوضع الزيت على القدر عند الحريق يضاف عليها البصل المقطع
يضاف عليها الفلفل الحاد المقطعة عندما ناعم , البصل , ويخلط
عند طبخ الفلافل يضاف الباذنخان ات المحجورة والمبشورة والمقطوعة
تنثر على كل المواد الملح والفلفل الأسود ويجلط
يفتح في البارد الباذنجانات ٤ أعداد فتحة ويكسر البيض في هذا الفتحات
وينثر الفلفل أحمر الرقيق على صفراء البيض, ويطبخ إلى حالة الترغيب وتقدم الخدمة وهي ساخنة

ملاحظة : إن بيض الباذنجان تعرف قليلاً ولكن نكهته يستحق المحاولة