



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتاي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

بادنجان بیض بالزیت الزيتون Zeytinyağı Yumurtalı Patlıcan



٣ عدد بادنجان
٤ عدد طماطم
٤ عدد فلفل حاد
١ عدد بصل جاف
٥ أسنان ثوم
١ كوب شاي الزيت
٢ عدد بيض
٣ عدد مربعات سكر
٢ ملعقة حلو ملح
١ ملعقة حلو فلفل أ

- # يوضع زيت الزيتون في قدر متوسط
- # عندما يشوي زيت الزيتون يجلد ٢ بيض في وعاء آخر
- # يوضع البيض على الزيت الزيتون المشوي وفي الطرف الآخر يغلط
- # يوضع بالترتيب على حسب الطبخ بصل الجاف المقطوع، ثوم مضروب، مقطوع فلفل حاد رقيق، طماطم المقشور والمقطوع، سكر، ملح، فلفل رقيق وفي الآخر البادنجان المقطوع
- # ويخلط كل المواد خفيفاً ويضاف ١ كوب شاي مياه ساخن
- # ويطبخ متوسط منخفض الحرارة نصف ساعة
- # وتقدم للخدمة دافئ

ملاحظة : إن البيض للأكلات الزيت يتون يكون منخفضة ولكن لذة بادنجان البيض بالزيت الزيتون يستحق محاولة