



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzetler© Azərəcə Yemək Tərifləri

Badımcanlı Yumurta

Patlıcanlı Yumurta



- 4 Ədəd badımcan
- 4 Ədəd yumurta
- 1 Ədəd baş soğan
- 2 Ədəd sivri bibər
- 1 Çay qaşığı duz
- 1 Çay qaşığı qara bibər
- 3 Yemək qaşığı duru yağ

- # Badımcanlar közlənir, bu arada yayvan bir qazana yağ tökülür, qızınca çox incə doğranmış soğan əlavə edilir.
- # Soğan yumuşayınca incə doğranmış sivri bibər əlavə edilir, qarışdırılır
- # Bibərlər də bişincə közlənmiş, soyulmuş, doğranmış, badımcanlar əlavə edilir bir neçə dəfə çevrilir.
- # Bütün ləvazimatlara duz və qara bber səpilir, qarışdırılır.
- # Badımcanlı qarışımın içinə, 4 ədəd oyuq açılır və yumurtalar bu oyuqlara qırılır.
- # Yumurtaların sarı qisimlərinə qırmızı pul bibər səpilir, əstənilən şəkildə bişirilir. İsti olaraq xidmət edilir.

Not: Badımcanlı yumurta az bilinən bir tərifdir. Ancaq ləzzəti sınağa dəyər.