



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

## Zeytunyağlı Yumurtalı Badımcan

Zeytunyağlı Yumurtalı Patlıcan



- 3 Ədəd badımcan
- 4 Ədəd pəmidor
- 4 Ədəd sivri bibər
- 1 Ədəd baş soğan
- 5 Diş sarmısaq
- 1 Armud stəkan zeytunyağı
- 2 Ədəd yumurta
- 3 Ədəd qənd
- 1 Çay qaşığı duz
- 1 Çay qaşığı qırmızı pul bibər

- # Orta böyüklükdə bir qazana zeytunyağı qoyulur.
- # Zeytun yağı qızarkən ayrı bir qabda qırılmış 2 yumurta çirpilir.
- # Qızan zeytun yağına yumurta kəndir kimi axıdılır, bir tərəfdən də qarışdırılır.
- # Üzərinə sırası ilə, bişnə sərtliyinə görə incə doğranmış soğan, döyülmüş sarmısaq, incə doğranmış sivri bibər, qabığı soyulmuş küp küp doğranmış pəmidor, şəkər, duz, pul bibər və ən son doğranmış badımcan əlavə edilir.
- # Bütün ləvazimatlar yüngülcə qarışdırılır, üzərinə 1 armud stəkan isti su əlavə edilir.
- # Orta batıq atəş arası ocaqda yarıç saat bişirilir.
- # İliq olaraq xidmət edilir.

Not: Yumurta zeytun yağlı yemək üçün bir az dəyişik ola bilər, ancaq zeytunyağlı yumurtalı badımcan ləzzəti sinamağa dəyər.