



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

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 tritirados

- # 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, pimienta finamente en rodajas, pelado y cortado en dados los tomates, azúcar, sal, pimienta roja tritirado 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.