



Melanzane con Uova e con Olio d'oliva

Zeytinyağlı Yumurtalı Patlıcan



3 melanzane
4 pomodori
4 pepe italiane
1 cipolla secca
5 spicchi d'aglio
1 bicchierino olio d'oliva
2 uova
3 zuccheri a quadrati
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di peperoncino

- # Olio d'oliva si svuota in una ciotola media grandezza.
- # Durante riscaldamento olio d'oliva , si miscela uova in un'altrea tazza.
- # L'uovo miscelata si svuota nell'olio d'oliva riscaldato e si miscelano.
- # Sopra si aggiungono in fila le cipolle tagliate, agli pestati, le pepe tagliate finemente , i pomodori sbucciati e tagliati dimensioni di dado, zucchero, sale peperoncino e l'ultimo si aggiungono le melanzane tagliate.
- # Si miscelano tutti gli ingredinetti e poi si aggiunge 1 bicchiere d'acqua calda.
- # Si cucina sul fuoco tra medio e basso per mez'ora.
- # Si servirsi a fresco.

Nota: Uova può essere un pò strano per i piatti olio d'olive ma per questo piatto è un gusto da assaggiarsi.