

Patlicanli Omlet

Malzemeler

2 kucuk patlican

3 adet yumurta

2 kibrit kutusu buyuklugunde beyaz peynir

5 yemek kasigi sivi yag

Tuz

Yapilisi

Patlicanlar kup kup dogranarak yarim saat tuzlu suda bekletilir.Acisi alinan patlicanlar kagit havlu ile iyice kurulanir.Sivi yag tavaya alinir ve hafif kizdirilir.Uzerine patlicanlar ilave edilerek kizartilir.Yani az yagda hafif kizartilacak.Ayri bir kasede yumurtalar cirpilir.Hafif tuz ve kucuk dilimlenmis beyaz peynir eklenir.Karistirildiktan sonra kizaran patlicanlari uzerine dokulur.Bir yuzu pistikten sonra duz bir tabak yardimiyla cevrilerek diger yuzu pisirilir. Afiyet Olsun:)