

Patlicanli Saray Yumurta

Malzemeler

2 kemer patlican
2 yumurta
2 corba kasigi tereyagi
2 sogan
4 carliston biber
3 domates
Yarim cay kasigi kirmizi tozbiber
Tuz, karabiber

Yapilisi

Ilk olarak patlicanlari firinda kozleyin. Soganlari ince ince dograyin. Carliston biberleri cekirdeklerini temizleyip ince bir sekilde dograyin. Domatesleri soyup kup kup dograyin. Tere yagini tavada kizdirip sogani rengi donene kadar kavurun. Carliston biber ve domatesi ilave edip 5 dakika daha kavurun, ocagin altini kapatın. Kozlenmis patlicanlari kabuklarini soyup iri iri dograyin. Hazirladiginiz karisima ekleyin. Firin kalibini yaglayip hazirladiginiz karisimi kaliba bosaltin. Kasigin ucuyla karisimi biraz acararak yumurtalari kirin. Tuz, karabiber ve kirmizi toz biber serpin. 5 dakika firinlayip servise sunun ellerimize saglik.