



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

Badımcan Graten

Patlıcan Graten



5 ədəd badımcan
5 ədəd pomidor
1 ədəd iri quru soğan
1 çay stəkanı ayçiçək yağı
1 çay qaşığı duz
Yarım çay qaşığı qara bibər
Üzəri üçün:
2 yemək qaşığı galeta unu
1 su stəkanı rəndələnmiş kaşar

- # Badımcanlar çubuqlu suoyulur, duzlu suda yarım saat qədər gözlədilər.
- # Bu vaxt soğan incə qıyılır. Qazana yağ qoyulur, istilənincə soğan və duz əlavə olunur və şəffaflaşana qədər qovrulur.
- # Üzərinə qabıqları soyulmuş və küp doğranmış pomidor əlavə olunur, qapaq bağlanılır və şəklini itirənə qədər bişirilir.
- # Daha sonra qara bibər və quşbaşı böyüklüyündə doğranmış badımcan əlavə edilir. Qapaqlı olaraq orta atəşdə 20 dəqiqə qədər bişirilir.
- # Bir az soyuqdan sonra bir soba kabına köçürülür. Üzərinə əvvəl galeta unu sonra rəndələnmiş kaşar səpilir.
- # Yemək əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobada qızarana qədər bişirilir.

Qeyd: Galeta unu badımcanın gratenin tikə-tikə olması üçün istifadə edilmişdir. Mövcud edilsə istifadə edilməyə bilər.