



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتابي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

لطيف علي

Ali Nazik



٥ أعداد باذنجان
٢٠٠ غرام فرم لحم
١ كوب شاي زيت
١ كأس زيادي
١ ملعقة حلو ملح
٥ أسنان ثوم
١ ملعقة حلو فلفل أ

- # يحمر الباذنجان في محجر أو في محمر العطش ويقشر فذائفها هو ساخن
- # يوضع اللحم مفروم في وعاء صغير , يوضع نصف كوب من شاي زيت سائل مع وتخلط حتى يشوي يضاف الملح عدد قريبا للطبخ
- # مشوي , مقشر الباذنجان تقطع على اللوحة
- # يضاف الباذنجان على الموقد النار المنخفضة على اللحم المفروم نطبخ الباذنجان واللحم المفروم معا حوالي ٥ دقائق
- # يجلد اللبن في وعاء المحفورة , لوضع كميات أقل من الملح على سحق الثوم وتخلط
- # يتم وضع الباذنجان واللحم المفروم على كوب واسعة , وينشر , ويسكب الثوم على اللبن
- # وفي الأخيرة يسكب ما تبقى من زيت محرق من رقائق فلفل الأحمر
- # يتم تقديم الخدمة ساخنة

ملاحظة : لطيف علي , هو كباب لمنطقة غزي عنتاب