



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

بادنجان مسقى Patıcan Musakka



١ كيلو غرام بادنجان
٢٥٠ غرام لحم مفروم
٢ عدد بصل جاف متوب
٢ عدد فلفل أخضر حاد
١ عدد طماطم كبير ناضج
١ ملعقة حساء معجون
١ كوب شاي زيت سائ
ملح

- # يقشر البادنجان , ويبقى في ماء مالحة نصف ساعة
- # يشوي البصل المقطوع في زيت حتى تصبح رمادي
- # يضاف عليها فلفل المقطوع الرقيق واللحم المفروم , ويخلط
- # عندما يجذب اللحم المفروم مائها يضاف صلصة وبعدها الطماطم المشور
- # وفي الأخير يضاف الملح ويغلق المحجر
- # يقطع البادنجان المتبقي في الماء المالح على شكل مسقى
- # يؤخذ هوان المعد في وعاء
- # يوضع البادنجان في قدر التي أعد الحرج
- # يسكب عليها هوان اللحم المفروم
- # يطبخ في الحرارة المتوسطة ٥ دقائق بدون ماء وبعدها يضاف ١.٥ كوب ماء من مياه الساخنة ويطبخ حوالي ٣٥ - ٣٠ دقائق

ملاحظة : وفي هذا الأسلوب أيضا يمكن طبخ البطاطس