



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

التعليم الباذنجان المسقى

Patlıcan Musakka Ögreten



١ كيلو غرام باذنجان
٢ عدد بصلي جاف
٢٥٠ غرام أكل لحم مفرو
٥ ملاعق حساء زيت سا
٢ عدد طماطم
١ ملعقة حساء معجون
٢ عدد فلفل حاد
١ ملعقة حلو ملح
٢ كوب ماء من مياه

- # يقشر الباذنجان بالعلاء ويتبقى في مياه مالحة نصف ساعة
- # يؤخذ بصل المقطوع والزيت في القدر ويطبخ حتى تصبح البصل رماديا
- # يوضع لحم الفرمة المقطوع رقيقا ومعجون طماطم ومقطوع طماطم على البصل بينهم ٥ دقائق
- # وفي الأخير يضاف ١.٥ كوب ماء من مياه ساخنة ويطبخ في الحرارة المتوسطة ١٥ دقائق
- # يقطع الباذنجان المنتظرة مصفى الماء مسقى , ويركب على تبسي الفرن مثل ورق لعب
- # يصب أولا هوان اللحم المفروم ثم صلصة صوص
- # ويطبخ في الفرن ١٨٠ درجة حتى تحمر فوقها

ملاحظة : صوص شامل يشوي ٢ ملعقة حساء طحين , ١ ملعقة سمن . يوضع عليها بطي ١ كوب ماء من حليب , يخلط حتى اتساق محلب . ويضاف الملح ويسكب على المسقى