



التعليم البازنجان المسقى

Patlıcan Musakka Ogreten



- ١ كيلو غرام بازنجان
- ٢ عدد بصل جاف
- ٢٥٠ غرام أكل لحم مفر
- 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 البازنجانات بالعلاء وينبقي في مياه مالحة نصف ساعة
- # يؤخذ بصل المقطوع والزيت في القدر ويطبخ حتى تصبح البصل رماديا
- # يوضع لحم الفرم الفلفل الحاد المقطوع رقيقاً ومعجون طماطم ومقطوع طماطم على البصل بينهم ٥ دقائق
- # وفي الأخير يضاف ١.٥ كوب ماء من مياه ساخنة ويطبخ في الحرارة المتوسطة ١٥ دقيقة
- # يقطع البازنجانات المنتظرة مصفى الماء مسقى ، ويركب على تبسيي الفرن مثل ورق لعب
- # يصب أولاً هوان اللحم المفروم ثم صلصة صوص
- # ويطبخ في الفرن ١٨٠ درجة حتى تحرر فوقها

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