



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

الجلوس الباذنجان Patlican Oturtma



٤ أعداد باذنجان كبير
١ بصل جاف كبير
٢٥٠ غرام لحم مفروم
٢ عدد طماطم متوسطة
١ ملعقة حساء معجون
١ ملعقة حلو ملح
١ ملعقة شاي فلفل أسود
١ ملعقة شاي زيت سائل

- # يقطع البصل رقيقا , ويوضع في القدر الموجودة فيها ٣ ملاعق زيت
- # ويثبوي البصل حتى تصبح رمادي ويضاف اللحم المفروم , عند جرب لحم المفروم مائها يضاف المعجون طماطم , فلفل أسود والملح ويطبخ ٥ دقائق زبادي يؤخذ من المحجر
- # يقشر الباذنجان منحت , ويكسر كل باذنجان بالعرض ٤ أجزاء مساوي
- # يحفر داخل الباذنجان بدون عمق مثل عمل محشو الباذنجان وينتظر في مياه مالحة نصف ساعة
- # يؤخذ من الماء المالحة , ويغسل , يصفى , ويجفف
- # يقلى الباذنجان في مقلاة قليل من الزيت بشكل خفيف
- # يركب الباذنجان المقلي على قدر مفلطحة , يوضع اللحم المعد في داخل قسم المحفور , ويوضع عليها كل واحد منها شريحة طماطم
- # يوضع على قدر ٢ كوب ماء من مياه ساخن ويطبخ في الحرارة المتوسطة ٢٥ دقائق
- # تقدم للخدمة ساخنة

ملاحظة : عند الرغبة يمكن طبخ مقعد الباذنجان في الفرن ١٩٠ درجة حوالي ٢٥ - ٢٠ دقائق