



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

مغمي إمام İmambayıldı



٦ أعداد باز
٤ أعداد بص
٢ طماطم
١٢ أسطنان
١ كوب شاة
٢ عدد مربع
٥.١ كوب م

- # يقشر الباذنجان شريط شريط، ويتبقى في الماء المالح نصف ساعة
- # يقطع البصل على شكل نصف حلقة رقيقاً، وتقطع الثوم على شكل حلقة، والطماطم ينقطع على شكل مربعات صغيرة
- # يؤخذ الباذنجان من ماء الملح، يغسل ويجفف
- # يوضع في القدر بدون أي عملية القطع
- # يوضع عليها مقطوع البصل المصلوح حقيقاً ثوم، الطماطم الزيت الزيتون، الملح، والسكر وفي الأخير مياه ساخنة
- # يطبخ الباذنجان حتى تصبح ناعم
- # يفصل الباذنجان الناعمة من المتوسط بالملقعة أسنان يوضع داخل وعلى الباذنجان المطبوخ ويركب هاون الثوم
- # ويطبخ الباذنجان وداخلها مملوء ١٠ دقائق ويؤخذ من المحجر
- # تقدم للخدمة دافئ أو باردة

ملاحظة : هناك عدد من أسلوب الطبخ لإمام المغمي، وهذه الأسلوب أحسن للصحية