



بازنجان بالزيتون

Zeytinyağlı Patlıcan



نصف مياه الليمون
٢ عدد بصل جاف
٣ عدد طماطم
٢ عدد فلفل جارلسن
١ كوب شاي الزيت الز
١ كوب ماء زيت المشو
٨ أسنان ثوم
٠.١ ملعقة حلو ملح
١ عدد مربعات سكر

- # يقشر البازنجانات كاملاً ويتنظر في المياه المالح نصف ساعة
- # يقطع البصل والثوم باليار ويقطع الطماطم والفلفل على كبر البندق
- # يحرر أولاً البصل والثوم في الزيت الزيتون ثم الفلفل وبعدها يضاف الطماطم ويحرر مع بعض ٥ دقائق
- # يوضع الملح والسكر عند قرابةأخذ من المحجر
- # يصب الخليط المستعد على شرائح المجزء البازنجانات المشوية في الزيت، بعد انتظار يمدة تقدم للخدمة

ملاحظة : إن بازنجانات الزيت الزيتون خمطها سهل وخفيف لأجل من ناحية الصحة لا يوجد أي ضرر