



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

بادنجان بالزيت الزيتون Zeytinyağı Patlıcan



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

- # يقشر البادنجان كاملاً وينتظر في المياه المالح نصف ساعة
- # يقطع البصل والثوم بالبياز ويقطع الطماطم والفلفل على كبر البندق
- # يحمر أولاً البصل والثوم في الزيت الزيتون ثم الفلفل وبعدها يضاف الطماطم ويحمر مع بعض ٥ دقائق
- # يوضع الملح والسكر عند قراية أخذ من المحجر
- # يصب الخلط المستعدة على شرائح المجزء البادنجان المشوية في الزيت, بعد انتظار يمدة تقدم للخدمة

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