



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتابي 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 المشو
٨ أسنان ثوم
٥.١ ملعقة حلو ملح
١ عدد مربعات سكر

- # يقشر الباذنجان كاملاً وينتظر في المياه المالح نصف ساعة
 - # يقطع البصل والثوم بالياف ويقطع الطماطم والفلفل على كبر البندق
 - # يحمر أولاً البصل والثوم في الزيت الزيتون ثم الفلفل ويضاف الطماطم ويحمر مع بعض ٥ دقائق
 - # يوضع الملح والسكر عند قراية أخذ من المحجر
 - # يصب الخلط المستعدة على شرائح المجزء الباذنجان المشوية في الزيت, بعد انتظار يمدة تقدم للخدمة
- ملاحظة : إن باذنجانات الزيت الزيتون خمطها سهل وخفيف لأجل من ناحية الصحة لا يوجد أي ضرر