



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifi

Badımcanlı Makaron

Patlıcanlı Makarna



3 Ədəd orta boy badımcan
2 Ədəd iri, yetkin pomidor
2 Ədəd çarliston
1 Ədəd orta boy quru soğan
6 Çorba qaşığı duru yağ
1 Şiriniyyat qaşığı duz
Yarım Şiriniyyat qaşığı qara bibər
1 Paket makaron

- # Badımcanlar çubuqlu soyular, duzlu suda yarım saat gözlədilər, sudan çıxarılır, qurulanar, quşbaşı böyüklüyündə doğranar.
- # Qazana duru yağ və incə qıyılmış quru soğan qoyular, duz atılır. Orta atəşdə soğan şəffaflaşana qədər qovrulur.
- # Üzərinə toxumları çıxarılmış, incə doğranmış çarliston bibəri əlavə olunur, saralana qədər qovrulur.
- # Daha sonra qarışığa qabıqları soyulmuş, incə doğranmış pomidor əlavə edilir. Pomidor şəklini itirənə qədər qapaqlı olaraq bişirilir.
- # Ən son badımcan və qara bibər qatılır, qapaqlı olaraq 15 dəqiqə bişirilir.
- # Makaron qaynadılır, suyu süzülər, soyuq sudan keçirilər, təkrar qazana qoyular. Üzərinə badımcanlı sous tökülər, batıq atəşdə 1 - 2 dəqiqə bişirilər.
- # İsti olaraq süfrəyə gətirilər.

Not: Arzuya görə badımcanlı sous, boşqab olaraq qoyulmuş makaronun üzərinə qarışdırmadan yerləşdirilə bilər.