



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

## Badımcan Silkələməsi

Patlıcan Silkmesi



1 kq. badımcan  
2 Ədəd quru soğan  
4 diş sarımsaq  
3 Ədəd dolmalıq bibər  
3 Ədəd iri yetkin pomidor  
1 Çay stəkani günəbaxan yağı  
1 Çay stəkani düyü  
1,5 çay qaşığı duz

- # Badımcanlar çubuqlu soyular, duzlu bol suya ağrısı çıxması üçün ən az yarım saat isladılar.
- # Quru soğanlar yarım dairə şəklində doğranar, qazana qoyular, üzərinə incə qıyılmış sarımsaq əlavə olunar, günəbaxan yağı gəzdirilər, atəşə yerləşdirilər.
- # Soğan və sarımsaq tam bişmədən toxumları çıxarılmış, bir az iri doğranmış dolma bibəri, qabıqları soyulmuş zer şəklində doğranmış pomidor, ağrısı çıxmış, yarım dairə şəklində doğranmış badımcan və duz qatılar.
- # Qazanın qapağı bağlanılar, batıq - orta atəş arası ocağa yerləşdirilər, hərdənbir yelləyərək bişirilər.
- # Bişməsinə yaxın ayırd edilmiş, yuyunmuş düyü əlavə edilər. 10 - 12 dəqiqə daha bişirilər.
- # İliq ya da soyuq olaraq süfrəyə getirilər.

Qeyd: Yemək, qazanı yelləyərək bişirildiyi üçün "silkələmə" adını almışdır.