



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

Badımcan Paçası

Patlıcan Paçası



4 Ədəd badımcan
4 Diş sarımsaq
4 Ədəd pomidor
3 Yemək qaşığı sirkə
Yarım su stəkani zeytunyağı
Yarım su stəkani su
1 Çay qaşığı duz

- # Badımcanın qabıqlarının bütünü soyular, eninə ortadan iki parçaya kəsilər, limonlu, duzlu suda yarım saat gözlədilər.
- # Müddət sonunda suda gözləyən badımcanların suyu süzülər, boyuna iki parçaya kəsilər. Geniş bir qazana yan-yanı düzülər.
- # Badımcanların üzərinə 2 Ədəd rəndə pomidor, zeytunyağı, duz və yarım su stəkani isti su qoyular, yumşalana qədər bişirilər.
- # Bu vaxt iki Ədəd rəndə pomidor, əzilmiş sarımsaq və sirkə qarışdırılır, yumşalan badımcanlara gəzdirilər.
- # Badımcan paçası qaynama nöqtəsinə gəldikdən sonra 1 - 2 dəqiqə daha bişirilər, atəşdən alınar.
- # İliq ya da soyuq olaraq süfrəyə gətirilər.

Qeyd: Badımcan istifadə edilərək edilən zeytunyağlı yeməklər, soyuducunda qapaqlı olaraq gözlədilsə, sabahısı günü daha ləzzətli olar.