



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

Zeytunyağlı Badımcan Dolması

Zeytunyağlı Patlıcan Dolması



8 Ədəd badımcan
1,5 su stəkani düyü
2 Ədəd iri quru soğan
Yarım dəstə cəfəri
Yarım dəstə şüyüd
1 çorba qaşığı quru nanə
Yarım çorba qaşığı pomidor-bibər sousu
1 su stəkani zeytunyağı
1 çay qaşığı qara bibər
1 çay qaşığı şəkər
1,5 çay qaşığı duz
2 su stəkani su
Üzəri üçün:
2 Ədəd pomidor

- # Əvvəl badımcanlar soyulmadan bir neçə parçaya kəsilər. Oyma alətiylə oyular. Duzlu suda yarım saat qədər gözlədilər.
- # Zeytunyağının yarısı qazana qoyular. Orta atəşdə istilənincə şam fıstığı və quş üzümü atılar. Şam fıstığı saralana qədər qovrular.
- # Şam fıstığı və quş üzümü yağdan alınar. Qalan zeytunyağı qazandakı yağa əlavə olunar.
- # Üzərinə çox incə qiyılmış quru soğan qatılar, çəhraylaşana qədər qovrular.
- # Daha sonra yuyunmuş, suyu süzölmüş düyü, qara bibər, duz və şəkər əlavə edilər. 5-6 dəqiqə qovrular.
- # Sous qatıldıqdan bir neçə dəqiqə sonra cəfəri, şüyüd və nanə əlavə olunar, qarışdırılar. Heç su qon/qoyulmaz. Ateşdən alınar.
- # Qazanın qapağı bağlanılar, ən az yarım saat dəmləndirilər.
- # Hazırlanan iç, oyulmuş badımcanların yarısını bir az keçəcək qədər, basdırmadan doldurular.
- # Üzərləri doğranmış pomidorla bağlanılar. Qazana tik olaraq, yan-yana düzölər, qapağı bağlanılar.
- # Orta atəşə yerləşdirilər. 8-10 dəqiqə susuz bişirilər.
- Üzərinə 2 su stəkani isti su əlavə olunar. Orta-batıq atəş mövqeyində 20-25 dəqiqə bişirilər.
- # İliq ya da soyuq olaraq xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Badımcan içləri alüminium folyoya sarılaraq 180 sobada yarım saat bişirildikdən sonra, badımcan salati istehsalında qiymətləndirilə bilər.