



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

## Badımcan Orta

Patlıcan Orta



6 ədəd badımcan (1 kq)  
800 qr quzu quşbaşı  
2 ədəd orta boy quru soğan  
3 ədəd pomidor  
4 ədəd iti bibər  
2 diş sarımsaq  
1 çorba qaşığı sous  
1 çorba qaşığı kərəyağı  
3 çorba qaşığı duru yağ  
1 çay qaşığı qırmızı marka bibər  
1 çay qaşığı duz  
1 su stəkanı su

# ət fitli qazana köçürülər, üzərinə 1 su stəkanı su əlavə edilir. Qapağı bağlanar, alovlu atəşdə pim çıxdıqdan sonra qısılar, 8-10 dəqiqə bişirilər.

# Badımcanlar çubuqlu soyular, duzlu suda yarım saat qədər gözlədilər.

# Qazana kərəyağı və duru yağ qoyular, istilənib qarışın tərəfindən incə doğranmış soğan atılar və çəhrayıləşana qədər qovrular.

# Üzərinə toxumları çıxarılmış, iri doğranmış bibər və qiyılmış sarımsaq qatılar, rəngləri dəyişənə qədər bişirilər.

# Sonra sous, duz, marka bibər və incə qiyılmış pomidor əlavə olunar.

# Pomidor şəklini itirincə qaynadılmış ət, sunuyla birlikdə əlavə edilir. Bir daşam bişirilər.

# Ən son boyuna 4 parçaya kəsildikdən sonra 3 barmaq enində doğranmış badımcanlar üstə qoyular, basdırılar, qarışdırılmaz.

# Qapaqlı olaraq, orta atəşdə 25 dəqiqə qədər bişirilər.

# Atəşdən götürüldükdən sonra 15-20 dəqiqə dinləndirilər, qarışdırılar, xidmətə təqdim edilir.

**Qeyd:** Badımcan Orta Konyanın sevilən yeməyidir. Orijinal tərifində sous və sarımsaq istifadə edilməz.