



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

Əli Nəzik

Ali Nazik



5 Ədəd badımcan
200qr. Yağsız qiymə
1 Armud stəkan duru yağ
1 Kasə qatıq
1 Çay qaşığı duz
5 Diş sarmısaq
1 Çay qaşığı qrmızı pul bibər

- # Badımcanlar az ocaq atəşində ya da manqal közündə közlənir. İstiykən qabıqları soyulur.
- # Qiymə kiçik bir qazana qoyulur, yarım armud stəkan duru yağ ilə tez=tez qarışdıraraq qovrulur. Bişməsinə yaxın duz əlavə edilir.
- # Közlənmiş, soyulmuş badımcanlar taxtanın üzərində doğranır.
- # Az atəşdə bulunan qiymənin üzərinə badımcan əlavə olunur.
- # 5 dəqiqə qədər badımcanla qiymə bərabər bişirilir.
- # Quyu bir boşqaba qatıq çırpılır, üzərinə az duzda döyülmüş sarmısaq qoyub, qarışdırılır.
- # Badımcanlı qiymə geniş və kənarlı bir qaba qoyulur, yayılır, üzərinə sarmısaqlı qatıq tökülür.
- # Ən son üzərinə qalan yağda qızdırılmış qırmızı pul bibər gəzdirilir.
- # İsti olaraq xidmətə sunulur.

Not: Ali Nəzik Qaziantep bölgəsinin kababıdır