Badımcan Musaqqa

Patlıcan Musakka

1 kq badımcan
250 qr dana qiymə
2 Ədəd orta boy soğan
2 Ədəd göy sivri bibər
1 Ədəd yetışmış yekə pamidor
1 Yemək qaşığı tamat
1 Armud stəkan duru yağ
Duz

Badımcanlar alacalı soyulr, duzlu suda yarım saat qədər gözlədilir.
Yeməklik doğranmış soğan yağda pəmbələşənə qədər qovrulur.
Incə qıyılmış bibər və qiymə əlavə olunur, qiymənin yapışmaması üçün, tez tez qarışdırılır.
Qiymə suyunu sovurunca tamat, bir az sonra da rəndələnmiş pamidor əlavə olunur.
Ən son duz əlavə edilir və ocaq söndürülür.
Duzlu suda gözləyən badımcanlar, musaqqalıq doğranır.
Az əvvəl hazırlanna və buxarı getmiş olan məhlul bir boşqaba alınır.
Məhlul yapılan qazana, doğranan badımcanlar qoyulur.
Üzərinə qiyməli məhlul tökülür.
Orta hararətli ocaqda susuz 5 dəqiqə bişirilir, 1,5 stəkan isti su əlavə edib 30-35 dəqiqə daha bişirilir.

Not: Bu yordamla kartof da bişirilə bilər.