



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

Badımcan Musaqqqa

Patlıcan Musakka



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

- # Badımcanlar alacalı soyulr, duzlu suda yarım saat qədər gözlədir.
- # Yeməlik doğranmış soğan yağda pəmbələşənə qədər qovrulur.
- # İncə qiyılmış bibər və qiymə əlavə olunur, qiymənin yapışmaması üçün, tez tez qarışdırılır.
- # Qiymə suyunu sovurunca tamat, bir az sonra da rəndələnmiş pamiqor əlavə olunur.
- # Ən son duz əlavə edilir və ocaq söndürülür.
- # Duzlu suda gözləyən badımcanlar, musaqqalıq doğranır.
- # Az əvvəl hazırlanmış 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.