



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

Badımcan Musaqqqa Oğrətən

Patlıcan Musakka Oğreten



1 kq. Badımcan
2 Ədəd baş soğan
250 qr. Yeməklik qiymə
5 Yemək qaşığı duru yağ
2 Ədəd pamidor
1 Yemək qaşığı tamat
2 Ədəd acı bibər
1 Çay qaşığı duz 2 Stəkan su

- # Badımcanlar ala-bula soyulur duzlu suda acısının çıxması üçün yarım saat gözlədilir.
- # Bir qazana yeməklik doğranmış soğan və yağ alınır, soğan pəmbələşənə qədər bişirilir.
- # Soğanın üzərinə 5 dəqiqə ara ilə qiymə, incə doğranmış acı bibər, tamat və doğranmış pamidor əlavə olunur.
- # Ən son 1,5 stəkan isti su əlavə edib orta atəşdə 15 dəqiqə bişirilir.
- # Suda gözlədilib, suyu süzülən badımcanlar, musaqqalıq doğranır, bir soba nimçəyinə kart kağıdı kimi düzülür.
- # Üzərinə əvvəlcə qiyməli xərc, sonra beşəməl sous tökülür.
- # 180 dərəcə sobada üzəri qızarana qədər bişirilir.

Not: Beşəməl sous, 2 Yemək qaşığı un, 1 Yemək qaşığı marqarinlə qovrulur. Üzərinə yavaş yavaş 1 stəkan süd qoyulur, puding şəklinə gələnə qədər qarışdırılı, duz əlavə olunur, musaqqanın üzərinə gəzdilir.