



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

Badımcan Oturtma

Patlıcan Oturtma



4 Ədəd yeka badımcan
1 Ədəd yeka soğan
250 qr. Qiymə
2 Ədəd orta boy pamidor
1 Yemək qaşığı tamat
1 Çay qaşığı duz
1 Çay qaşığı qara bibər
1 Ārmud stəkan duru yağ

- # Soğan incə incə doğranır, içərisinə 3 yemək qaşığı yağ olan qazana qoyulur.
- # Soğan pəmbələşincəyə qədər qovrulur, qiymə əlavə edilir, qiymə suyunu sovurunca tamat, qara bibər və duz əlavə olunur, 5 dəqiqə daha bişirilir, ocaqdan alınır.
- # Badımcanlar çubuqlu soyulur, hər badımcan eninə 4 bərabər parçaya kəsilir.
- # Badımcan dolması hazırlar kimi, ancaq çox dərin olmayacaq şəkildə az oyulur. Duzlu suda yarım saat gözlənilir.
- # Duzlu sudan alınır, yıxanır, süzülür, qurulanır.
- # Badımcanlar içərisində az yağ bulunan tavada azca qızardılır.
- # Qızaran badımcanlar yayvan bir qazana düzlür, oyuq orta qisimlərinə hazırlanan qiyməli iç qoyulur, üzərinə birer birer dilim pamidor qoyulur.
- # Qazana 2 stəkan isti su qoyulur, 25 dəqiqə orta atəşdə bişirilir
- # İsti xidmət edilir.

Not: Arzu edilərsə badımcan oturtma 190 dərəcəlik sobada 20-25 dəqiqə bişirilərk da hazırlana bilər.