



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

İmambayıldı

İmambayıldı



6 Ədəd düzgün badımcan
4 Ədəd orta boy baş soğan
2 Ədəd yekə oamidor
12 siş sarmısaq
1 Armud stəkan taxıl+ 1 Yemək qaşığı zeytun yağı
2 Ədə qənd
1,5 Stəkan su

- # Badımcanlar soyulur, yarım saat duzlu suda gözlədir.
- Soğan yarım xalqa çəkildə incə incə doğranır, sarmısaq xalqa şəklində doğranır, pamidor də nərd zəri şəklində doğranır.
- # Badımcanlar duzlu sudan çıxardılır. Yıxanır, qurudulur.
- # Yayvan bir qazana heç bir kəsmə prosesi elmədən qoyulur.
- # Üzərinə doğranmış və az duzla ovulmuş soğan, sarmısaq, pamidor, zeytun yağı, duz şəkər və ən son isti su qoyulur.
- # Badımcanlar yumuşayana qədər bişirilir.
- # Yumuşamış badımcanlar çəngəllə ortadan yarıılır, içinə badımcanların üzərində bişən soğan, sarmısaqlı məhlul yerləşdirilir.
- # 10 dəqiqə qədər badımcanlar içi dolu olaraq bişirilir, ocaqdan alınır.
- # İliq ya ya soyuq olaraq xidmət edilir.

Not: İmambayıldı bişirmənin bir neçə yordamı vardır. Bu yordam ən sağlqlı olanıdır.