



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

Qəşəng Mualla

Şık Mualla



8 Ədəd kəmə badmcan
2 Ədəd orta boy quru soğan
4 Ədəd iri pomidor
1 Su stəkani qırmızı mərcimək
1 Çorba qaşığı bibər sousu
6 Çorba qaşığı günəbaxan yağı
1 Şiriniyyat qaşığı quru nanə
Yarım şirin qaşığı kimyon
Yarım şirin qaşığı qara bibər
1 Şiriniyyat qaşığı duz
8 - 10 budaq cəferi

Badmcanlar çubuqlu soyular. Bütün olaraq duzlu suda yarım saat gözlədilər.

Bu vaxt yuyunmuş qırmızı mərciməyin üzərinə iki su stəkani su əlavə olunur. Batıq atəşdə sununu çəkənə qədər bişirilər.

Qazana duru yağ qoyular, incə qıyılmış soğan əlavə olunur, çəhraylaşana qədər qovrulur. Üzərinə sous və qaynadılmış mərcimək qatılır, bir neçə dəqiqə qovrulur.

Daha sonra rəndə pomidor əlavə olunur, qaynama nöqtəsinə gələnə qədər bişirilər, nanə, kimyon, qara bibər, duz qatılır, qarışdırılır, atəşdən alınır.

Badmcanların suyu yaxşıca süzülər, əvvəl eninə üç parçaya kəsilər, sonra boyuna yarım santimetr qalınlığında dilimlənər.

Düz əsaslı bir qazanın döşəməsinə bir sıra badmcan düzülər, üzərinə bir miqdar mərciməkli xərc qoyular. Vəsait bitənə qədər bu əməliyyat qat qat qoyaraq təkrarlanar.

Ən üstə bir çay stəkani isti su gəzdirilər, qazanın qapağı bağlanılır, əvvəl orta atəşdə 10 dəqiqə, sonra batıq atəşdə 20 dəqiqə olmaq üzrə yarım saat bişirilər.

İliq xidmət ediləcəyi sırada üzərinə cəferi səpilər.

Not: Qəşəng Mualla, Hatay Reyhanlıya xas bir yeməkdir.