



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, çəhrayılaşana qədər qovrulur. Üzərinə sous və qaynadılmış mərcimək qatılır, bir neçə dəqiqə qovrulur.
- # Daha sonra rəndə pomidor əlavə olunur, qaynama nöqtəsinə gələndə 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.