



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

Badımcan Serpmesi

Patlıcan Serpmesi



- 3 Ədəd yufka
- 1 Ədəd yumurta
- 1 Stəkan qatıq
- 1 Avuc rəndə qaşar pendiri
- 2 Ədəd badımcan
- 1 Ədəd orta boy soğan
- Yarım stəkan duru yağ
- 1 Ədəd rəndələnmiş pomidor
- 1 Ədəd sivri bibər
- 1 Çay qaşığı duz
- 1 Çay qaşığı qara bibər
- 1 Stəkan süt
- 1 Çay qaşığı tamat

- # Badımcanın bütünü soyulur 15-20 dəqiqə duzlu suda gözlənilərək acısı çıxadılır.
- # Yarım stəkan yağda soğan qovrulur. Üzərinə tamat və nazik qıyılmış bibər, pomidor əlavə olunur.
- # Pomidor biraz bişdiqdə nazik doğranmış badımcan, duz və qara bibər əlavə olunub 15-20 dəqiqə bişirilib fırından alınır, soyumağa buraxılır.
- # Fırın məcməyyəsi yağlanır, yufkalar qat qat qoyulur bu ara bir stəkan süt səpilərək, yumuşaq olması gözlənilir.
- # Yufkalar məcməyi şəklinə görə yayıldıqdan sonra üzərinə soyumuş badımcan tökülür.
- # Badımcanın üzərinə qatıqla çırpılmış yumurta tökülür. Ən üstə rəndələnmiş qaşar pendiri səpilir. 175 dərəcə fırında 40 dəqiqə bişirilir.
- # Diliçlənib isti servis yapılır.

Not: Bu piroq badımcan əvəzinə, pendir istifadə edərek də hazırlana bilər.