



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

Badımcan Pabucaki

Patlıcan Pabucaki



- 6 Ədəd badımcan
- 2 Ədəd orta boy quru soğan
- 4 Ədəd orta boy pomidor
- 1 Ədəd yumurta
- 1 Çay stəkanı zeytunyağı
- 1 Şu stəkanı ağ pendir rəndəsi
- 1 Su stəkanı kaşar pendiri rəndəsi
- 1 Şiriniyyat qaşığı duz
- 1 Şiriniyyat qaşığı kəklik
- 1 Şiriniyyat qaşığı kimyon
- 1 Şiriniyyat qaşığı qırmızı marka bibər
- 2 Şiriniyyat qaşığı un

Badımcanların baş qisimlərində bir az buraxaraq təmizləner, yuyunar, ortasan bıçaqla şaquli olaraq kəsik atılar.

Duzlu suda yarım saat gözləyən badımcanlar başqa bir qazanda az duzlu bol suda şəklini itirmədən yumşalana qədər qaynadılar.

Quru soğanlar çox incə yeməli doğranar. Tavaya qoyular, üzərinə 1 çay stəkanı zeytunyağı əlavə olunur, orta atəşdə şəffaflaşana qədər qovrulur.

Qabıqları soyulmuş, tovla pərdəsni şəklində doğranmış pomidor, qovrulmaqda olan soğana əlavə edilir.

Pomidor bişib şəklini itirincə rəndələnmiş pendirlər əlavə olunur, çox qısa müddət qarışdırılar və ocaqdan alınar.

Qarışıq istiykən 1 ədəd/adət yumurta qırılar, qarışdırılaraq bulamaç konsistensiyasına gətirilər.

Qaynadılıb suyu süzülən hər badımcanın içi qaşığıyla yarım olaraq boşaldılar, üzərinə 1 şorba qaşığı zeytunyağı gəzdirilər, nimçəyə ya da tək şəxsiyyət uzun güvə tərəfindən yerləşdirilər. Çıxarılan iç pomidorlu qarışıqla birləşdirilər, badımcanlara doldurular.

Pabucakilerin üzərinə duz, kəklik, kimyon, qırmızı marka bibər və ən son un səpilər. 185 dərəcə sobada üzəri qızarana qədər bişirilər.

Not: Pabucaki, Yunanıstanın daha çox Midilli bölgəsində hazırlanan yüngül bir yeməkdir