



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

Badımcanlı Ən Qızartması

Patlıcanlı En Kızartması



Yarım kq. sümüksüz toyuq əti
3 Ədəd badımcan
2 Ədəd orta boy quru soğan
5 Ədəd iti bibər
1 Çorba qaşığı pomidor sousu
1 Su stəkani su
1 Su stəkani zeytunyağı
1 Şiriniyyat qaşığı duz

Badımcanlar çubuqlu şəkildə soyular, suda yarım saat gözlədilər. Toyuqlar uzun uzun kəsilər, soğan xalqa şəkildə doğranar, bibərlərin nüvələri çıxarılır, bir neçə parçaya kəsilər.

Ağrısı çıxan badımcanlar duzlu sudan alınar, qurulanar, əvvəl eninə 2 ya da 3 parçaya kəsilər, sonra boyuna xətkəş kimi 1 santimetr qalınlığında dilimlənər.

Badımcanlar, teflon tavada olan zeytunyağında yalnız rəng alacaq qədər qızardılar, kağız dəsmala çıxarılır.

Eyni yağda toyuq ətləri də yalnız rəng alacaq qədər qızardılar. Bibərlər də bir neçə dəfə çevrilər, yağdan alınar.

Qalan yağda ən son soğanlar qovrulur, ancaq soğan tam bişirilər.

Bir qazanda qovrulmuş soğanın yarısı qoyular, üzərinə badımcanların yarısı düzülər, onun da üzərinə toyuq edinin yarısı və bibərin yarısı qoyular. Qalan vəsaitlər eyni sıra ilə üst üstə təkrar yerləşdirilər.

Bir su stəkani su ilə 1 şorba qaşığı pomidor sousu və 1 Şiriniyyat qaşığı duz incə qarışdırılır, badımcanlı ən/en qızartmasına gəzdirilər.

Yemək, qapağı bağlı olaraq orta qızdırmalı ocaqda 25 dəqiqə bişirilər, isti olaraq xidmət edilər.

Not: Bu yeməyə sous yerinə pomidor qoyulması təklif edilməz. Çünki pomidorun ehtiva etdiyi su miqdarı pomidorun cinsinə görə dəyişər