



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

Sobada Badımcanlı Makaron

Fırında Patlıcanlı Makarna



- 1 paket burğu makaron
- 2 Ədəd badımcan
- 3 Ədəd pomidor
- 2 Ədəd çarliston bibər
- 8 Çorba qaşığı zeytunyağı
- 1 Şiriniyyət qaşığı toz şəkər
- 1 Şiriniyyət qaşığı duz
- Başamel Sous Üçün;
- 2 Su stəkani süd
- 2 Çorba qaşığı kərəyağı
- 2 Çorba qaşığı un
- 1 Çay qaşığı duz
- Üzəri Üçün;
- 1 Su stəkani rəndə kaşar

Qazana 5,5 su stəkani su qoyular. Qaynayınca yarım şirin qaşığı duz və 4 şorba qaşığı zeytunyağı əlavə olunur, makaron atılır. 12 dəqiqə bişirilər, atəşdən alınır, suyu süzülmədən qazanda buraxılır.

Tavaya qalan 4 şorba qaşığı zeytunyağı qoyular, orta atəşdə istilənincə incə qyılmış çarliston bibəri atılır, saralana qədər bişirilər.

Üzərinə qabıqlarının bütünü soyulmuş və quşbaşı böyüklüyündə doğranmış badımcan əlavə edilir, gevşiyene qədər bişirilər.

Daha sonra rəndə pomidor, toz şəkər və duz qatılır. Pomidor tamatı bir konsistensiya sahəyə qədər bişirilər, ocaqdan alınır.

Ən son beşamel sous hazırlanır. Sous qazanında un və kərəyağı, un qoxusu gedənə qədər qovrulur, üzərinə soyuq süd tökülər, duz əlavə olunur, davamlı qarışdıraraq pudinq konsistensiyasına gələnə qədər bişirilər.

Qaynadılmış makaron soba nimçəsinə tökülər. Üzərinə badımcanlı vəsait yayılır, sonra başamel sous gəzdirilər, ən son rəndə kaşar səpilər.

Makaronu 195 dərəcə sobaya verilər, üzəri qızarana qədər bişirilər. Kvadratşəklində kəsilərək isti olaraq xidmətə təqdim edilir.

Not: Başamel sous hazırlanarkən çox az muskat qozu rəndəsi əlavə olunsa, sousun ləzzəti artar.