



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

Sobada Badımcan

Fırında Patlıcan



6 Ədəd badımcan
Yarım kq. quzu quşbaşı
2 Ədəd iri quru soğan
6 Çorba qaşığı duru yağ
1 Çorba qaşığı sous
8 Ədəd iti bibər
3 Ədəd pomidor
1 Şiriniyyət qaşığı duz
yarım şiriniyyət qaşığı qara bibər
Qızartmaq Üçün;
2 su stəkanı duru yağ

Badımcanlar alacalı soyular, duzlu suda yarım saat gözlədilər, daha sonra sudan alınar, qurulanar. Boyuna müsbət şəkildə kəsilər barmaq uzunluğunda doğranar.
Bibərlər boyuna kəsilər, toxumları çıxarılır, ortadan ikiye kəsilər. Badımcanlar və bibərlər ayrı-ayrı qızğın yağda qızardılar, kağız dəsmala çıxarılır,
Digər tərəfdə soğanlar incə qyılar duru yağda qovrular, üzərinə quşbaşı et/ət əlavə edilir. Sununu buraxıb çəkinçə sous, duz və qara bibər qatılır, 5 dəqiqə daha bişirilər.
Uyğun böyüklükdə soba qabına əvvəl qızarmış badımcanlar qoyular, üzərinə sırasıyla, qızarmış bibərlər, qovrulmuş ət və xalqa şəkildə doğranmış pomidorlar yerləşdirilər.
Yemək əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobada pomidorlar yüngül şəklini itirənə qədər bişirilər, isti olaraq xidmətə təqdim edilir.

Not: Pomidorun ehtiva etdiyi su miqdarına görə yarım stəkan su əlavə edilə bilər.