



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

Badımcan Kababı (Sivas Üsulu)

Patlıcan Kebabı (Sivas Usulü)



6 Ədəd orta boy badımcan
Yarım kq quzu quşbaşı ət
2 Ədədquru soğan
4 Ədəd iti bibər
2 Ədəd pomidor
1 Çorba qaşığı sous
5 Çorba qaşığı maye yağ
1 Çay stəkani isti su
1 Şiriniyyat qaşığı duz
Qızartmaq üçün:
2,5 Su stəkani maye yağ

- # Badımcanlar çubuqlu soyular. Duzlu suda yarım saat gözlədilər, yuyunur. 1 barmaq enində dairə şəklində dilimlənər.
- # Kiçik və dərin bir tavada badımcanlar qızardılar. Kağız dəsmala çıxarılır.
- # Qazana maye yağ qoyular, istiləncə incə qıyılmış soğan atılır və çəhrayılaşdırılır.
- # Üzərinə quşbaşı ət atılır, qapaqlı olaraq 20 dəqiqə bişirilər. Sonra sous və iri doğranmış bibər əlavə olunur.
- # Bibər yumşalmağa başlayınca qabıqları soyulmuş, küp şəklində doğranmış pomidor, isti su və duz əlavə edilir.
- # Orta atəşdə, qapaqlı olaraq 15 dəqiqə daha bişirilər.
- # Qızarmış badımcanlar bir soba qabına köçürülər. Üzərinə hazırlanan ətli qarışıq yerləşdirilər.
- # Badımcan kababı əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobada 20 dəqiqə bişirilər.
- # İsti olaraq süfrəyə gətirilər.

Not: Badımcanlar çox qızğın yağda qızardılırsa, bünyəsinə daha az yağ çəkər.