



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

Qatıqlı Badımcan Salatı

Yoğurtlu Patlıcan Salatası



4 Ədəd toxumsuz badımcan
3 Diş sarmısaq
1 Kəsə qatıq
Yarım armud stəkan zeytun yağı
1 Çay qaşığı qırmızı bibər
1 Çay qaşığı duz
Yarım limon suyu

- # Badımcanlar bir neçə yerinə soxaraq dəlinir.
- # Qızğın ocaqda heç bir qatqı maddəsi olmadan yumuşayana qədər bişirilir.
- # Ocaqdan çıxar çıxmaz isti olaraq soyulur.
- # Soyuq sudan keçirilir
- # Badımcanlar incə incə qiyıldıqdan sonra qararmaması üçün üzərinə limon suyu gəzdirilir.
- # Qatıq hamar hal alana qədər çırpılır, üzərinə əzilmiş sarmısaq qoyub suyu qarışdırılır. Bu qarışım badımcanların üzərinə tökülür.
- # Zeytun yağı gəzdirilir, rəngli görünməsi üçün ən üstə qırmızı pul bibər səpilir.

Not: Arzu edilərsə badımcanların arasına közlənmiş bibər də qoyula bilər.