



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

Pomidorlu Qatıqlı Badımcan

Domatesli Yoğurtlu Patlıcan



5 Ədəd orta boy badımcan
1 Ədəd iri quru soğan
4 Ədəd iri yetkin pomidor
6 Şorba qaşığı duru yağ
1 Şirin qaşığı duz
Üzəri Üçün;
1,5 Su stəkani qatıq
2 Diş sarımsaq
Yarım çay qaşığı duz

Badımcanlar çubuqlu soyular. Duzlu bol suda yarım saat gözlədilər, sonra yuyunur, suyu süzülər. Boyuna kəsilər, daha sonra eninə iki barmaq qalınlığında doğranar.

Quru soğan yeməli doğranar, duru yağda şəffaflaşana qədər qovrulur, üzərinə doğranmış badımcanlar atılır, qarışdırılır. Batıq atəşdə qapaqlı olaraq 15 dəqiqə bişirilər.

Bu vaxt pomidorlar rəndələniyər, kiçik bir qazana köçürülər, duz əlavə edilir. Orta atəşdə tamat bir hal sahəyə qədər bişirilər.

Daha sonra bişən pomidor ocaqda olan badımcanın üzərinə tökülər, 10 - 15 dəqiqə bişirilər, ocaqdan alınar.

Badımcan isti olaraq xidmət qabına qoyular, üzərinə sarımsaqlı qatıq qarışığı gəzdirilər.

Not: Badımcanlar, əvvəl qızardılaraq da bu yemək hazırlana bilər.