



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

---

## Блюдо из Баклажанов и Чечевицы

Şık Mualla



8 длинных баклажанов  
2 средних репч.лука  
4 крупных помидора  
1 стакан красной чечевицы  
1 стол.ложка пасты свежего перца  
6 стол.ложек раст.масла  
1 чайн.ложка сухой мяты  
Пол чайн.ложки тмина  
Пол чайн.ложки чёрного перца  
1 чайн.ложка соли  
8- 10 веточек петрушки

- # Баклажаны очистить от кожуры и положить на 30 минут в солёную воду.
- # Чечевицу промыть и сварить в двух стаканах воды, на медленном огне.
- # В кастрюлю налить раст.масло, высыпать мелко рубленный лук, обжарить. Добавить пасту перца, варёную чечевицу, продолжать жарить ещё несколько минут.
- # Добавить натёртые на тёрке помидоры, тушить пока не закипит, высыпать мяту, тмин, чёрн.перец, соль, помешать и снять с огня.
- # Баклажаны достать из солёной воды, порезать на 3 части в доль и на кусочки размером пол сантиметра поперёк.
- # На дно кастрюли положить слой баклажанов, с верху слой чечевицы. Так повторить несколько раз.
- # Налить пол стакана горячей воды, кастрюлю закрыть крышкой. Варить на среднем огне 10 минут, после, на медленном огне 20 минут.
- # Перед подачей к столу украсить петрушкой.

Это блюдо готовят в Турецком городе Хатай.