



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 30минут 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.