M U T A B B A Q E G G P L A N T

Ingredients
eggplant
Half kilo of meat
Pinch of salt
Pinch of pepper
Soft chopped tomato
10 cloves of garlic soft crushed
Green pepper
2 cups of rice
2 onions

Directions
أولاً نأتي بقطع الباذنجان ونقوم بتقشيرها و تقطيعها إلى شرائح، ومن ثم نقوم بقليهم في الزيت وبعدها نضعهم على ورق خاص ليقوم بامتصاص الزيت منهم ، ثم نأتي بالبصل و نقوم بتقشيرهم و تقطيعهم، ومن ثم نضع في وعاء لحمة (فيها مفرومة و مجرمشة) ونقوم بقليها قليلاً ،ثم نضيف البصل المفروم ، ملح ، فلفل اسود بعدها نقوم بقلي المكونات جميعها حتى الاستواء ثم نأتي بصينية بايركس (أو صينية خاصة للشوي) ونضع فيها طبقة من البندورة المقشرة المفرومة ناعم جاهزة (فيكم تجيبوا بندورة و تقشروها و تقطعوها و تفرموها) ، ونضع القليل من الملح، ثم نضع طبقة من شرائح الباذنجان المقلي و نضع خمسة فصوص من الثوم المدقوق ، ثم نضع اللحمة ونقوم بفردهم على كل قطع الباذنجان ، ثم نعيد وضع طبقة ثانية من الباذنجان المقلي و خمسة فصوص ثوم مدقوق ونضع طبقة أخرى من البندورة المفرومة ، و نقوم بوضع القليل من الملح أيضاً ، وأخيراً نقوم بوضع شرائح من الفليفلة الخضراء المقطعة ، و ندخل الصينية إلى الفرن على أعلى حرارة لمدة 20 دقيقة تقريباً أي حتى الاستواء (وفيكم تطبقوها بطنجرة وتطبخوها عالغاز) ، و يمكن تحضير الأرز بجانبها وبعدها تصبح جاهزة .

C H E F O M A R

Bon Apetit!