

MUTABBAQ EGGPLANT

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 ايضاً ، 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 و تطبخوها عالغاز) ، و يمكن تحضير الأرز بجانبها وبعدها تصبح جاهزة .

C H E F O M A R

Bon Appetit!