

سوپ بادمجان

روغن را در قابلمه حرارت دهید، سپس پیاز را کمی داخل آن سرخ نمایید.



مواد لازم:

روغن گیاهی 1 قاشق غذا خوری

پیاز خرد شده 1 عدد متوسط

گوشت چرخ کرده 500 گرم

سیر کاملاً خرد شده 1 حبه

بادمجان خرد شده 500 گرم

هویج خرد شده سه چهارم پیمانه

کرفس خرد شده سه چهارم پیمانه

گوجه فرنگی خرد شده 400 گرم

شکر یک قاشق چای خوری

نمک یک قاشق چای خوری

لفل نصف قاشق چای خوری

ماکارونی پیچ نصف فنجان

جعفری تازه و خرده شده یک قاشق غذا خوری

پنیر پارمزان رنده شده نصف فنجان

روش تهیه:

* روغن را در قابلمه حرارت دهید، سپس پیاز را کمی داخل آن سرخ نمایید.

* سپس گوشت را همراه با سیر داخل ماهیتابه بریزید و تفت دهید تا گوشت قهوه ای رنگ شود.

* هویج و کرفس را در ظرف‌های جداگانه بپزید. سپس آن‌ها را با بادمجان و گوجه فرنگی به گوشت اضافه کنید.

* مقداری آب روی آن‌ها بریزید و شکر را به علاوه سایر ادویه های دلخواه از جمله نمک و فلفل اضافه نمایید.

* مواد را به هم بزنید. بعد از چند دقیقه، ماکارونی را به سایر مواد اضافه نمایید.

* زمان پخت می‌بایست به مدت 15 دقیقه یا تا زمانی ادامه داشته باشد که ماکارونی‌ها کاملاً نرم شوند.

* این سوپ را با مقداری پنیر پارمزان رنده شده روی آن، سرو نمایید.