

مسماي گوجه بادنجان

مرغ را با پیاز تفت می‌دهیم بعد نمک، سیر، زردچوبه و فلفل سیاه می‌ریزیم یک پیمانه آب اضافه کرده می‌گذاریم بپزد.



مواد اولیه:

سینه مرغ یک عدد
بادنجان حلقه شده سه عدد
گوجه‌فرنگی چهار عدد
پیاز درشت یک عدد
سیر دو حبه
آلو بخارا 20 عدد
نمک، فلفل و زردچوبه و روغن به میزان لازم

طرز تهیه:

مرغ را با پیاز تفت می‌دهیم بعد نمک، سیر، زردچوبه و فلفل سیاه می‌ریزیم یک پیمانه آب اضافه کرده می‌گذاریم بپزد. بادنجان‌ها را سرخ کرده و روغن اضافه آن را می‌گیریم. کف قابلمه یک ردیف بادنجان می‌چینیم بعد مرغ پخته شده را روی آن می‌گذاریم گوجه‌فرنگی‌ها را حلقه کرده و با آلو بخارا روی مرغ می‌ریزیم. به همین ترتیب ادامه می‌دهیم تا مواد تمام شود. در آخر آب مرغ را ریخته و می‌گذاریم 30 دقیقه با حرارت ملایم بجوشد.