

شامی بادمجان

بادمجان پنج عدد ...



مواد اولیه:

بادمجان پنج عدد

برنج پخته شده نصف پیمانه

پنیر پارمزان نصف پیمانه

گوشت چرخ کرده 250 گرم

تره، مرزه و جعفری ساطوری شده 150 گرم

تخم مرغ دو عدد

پیاز رنده شده یک عدد

نمک، فلفل و روغن مایع به میزان لازم

طرز تهیه:

* بادمجان‌ها را در مقداری آب و نمک به مدت یک ساعت قرار می‌دهیم تا تلخی آن گرفته شود، سپس در آبکش ریخته، شسته و با پارچه تمیز خشک می‌کنیم.

* بادمجان‌ها را از وسط دو نیم کرده و در روغن سرخ می‌نماییم و روی دستمال کاغذی قرار می‌دهیم تا روغن اضافی آن گرفته شود، سپس با گوشت کوب، کوبیده و با برنج، گوشت چرخ کرده، تخم مرغ‌ها، پیاز، سبزی‌ها، نمک، فلفل و پنیر پارمزان مخلوط کرده و ورز می‌دهیم.

* کف دست را چرب کرده از مایه به اندازه دلخواه بر می‌داریم و پس از فرم دادن یا قالب زدن در روغن داغ سرخ می‌کنیم.

نکته:

در صورت دلخواه می‌توان بادمجان کبابی را جایگزین بادمجان سرخ شده کرد.