



خوراک گوجه بادنجان



مرجان اسماعیلی

امروز می‌خواهیم یک غذای بامزه درست کنیم که هم مزه‌اش خوب است هم اسمش جالب است. این غذا خوراک گوجه بادنجان است که به آن یتیمچه هم می‌گویند.

بادنجان‌ها را می‌شوئیم و پوست می‌گیریم. بعد، آن‌ها را به شکل تکه‌های مربعی خرد می‌کنیم. پیاز و سیر را هم در دو ظرف جداگانه ریز می‌کنیم. گوجه را تکه‌تکه خرد می‌کنیم تا درآخراز آن‌ها استفاده کنیم.

بادنجان‌ها را در روغن سرخ می‌کنیم و کنار می‌گذاریم. بعد پیاز را در روغن سرخ می‌کنیم و آن‌ها را هم کنار می‌گذاریم. سپس سیر را کمی در روغن تفت می‌دهیم. بادنجان و پیاز سرخ شده را با سیر مخلوط می‌کنیم. گوجه‌ها را به مواد اضافه می‌کنیم و کمی تفت می‌دهیم. بعد، نمک، فلفل و زرچوبه و یک لیوان آب داغ به مواد اضافه می‌کنیم و در ماهیتابه را می‌گذاریم تا با شعله‌ی ملایم بپزد. حدود ۲۰ تا ۳۰ دقیقه طول می‌کشد که غذای ما آماده شود. هر وقت آب مواد کم شد و به اصطلاح به روغن نشست، یتیمچه‌ی ما آماده است. این غذا را می‌توانید با نان نوش جان کنید!

چی لازم داریم؟

بادنجان متوسط ۴ عدد

گوجه‌ی متوسط ۲ عدد

پیاز متوسط یک عدد

سیر ۲ حبه

نمک به میزان لازم

فلفل به میزان لازم

زردچوبه به میزان لازم

روغن به میزان لازم

