

طاجن الباذنجان

المقادير:

6 حبّات باذنجان

3 حبّات بصل

1 كوب طحينة

1 كوب ليمون حامض

زيت نباتي

1 ملعقة كبيرة ربّ البندورة (معجون الطماطم)

1 ملعقة كبيرة ربّ الحرّ (معجون الفلفل الحرّ)

1/4 كوب فستق سوداني

1/4 كوب لوز مقشور

2 ملعقة صغيرة كمّون

2 ملعقة كبيرة صنوبر

ملح

طريقة التحضير:

يقطّع البصل ناعما والى شرائح نصف دائريّة. يضاف اليه القليل من الزيت النباتي ويحمّر. يضاف القليل من الماء وتترك البصلة لتستوي وتصبح طرية. بعدها يترك البصل ليبرد.

يقشّر الباذنجان ويقطع بالطول الى شرائح. يشوى على لوح الشواء مع القليل من الزيت النباتي.

تخفق الطحينة مع القليل من الملح مع عصير الليمون الحامض. يضاف القليل من الماء ليصبح المزيج مرن. يضاف المزيج فوق البصل المبرّد ويحرك باستمرار على نار هادئة ويضاف ربّ البندورة وربّ الحرّ، الكمون، والقليل من الملح. تغلى الصلصة لفترة 5 دقائق.

تشوى المكسرات (الفستق السوداني، اللوز، والصنوبر)

يوضع القليل من الباذنجان المشوي في طبق التقديم. يضاف فوقه القليل من الصلصة. ثم يضاف الباذنجان المتبقي، وتسكب الصلصة المتبقية فوق الطبق. ترش المكسرات فوق الطبق.

يقدم الطبق مبرّد.