



مواد لازم:

پیاز	۱ عدد متوسط
بادمجان	۸ عدد بزرگ
فلفل دلمه ای	۱ عدد کوچک
گوچه فرنگی	۸ عدد متوسط

نمک- فلفل- روغن- به میزان کافی

طرز تهیه:

ابتدا بادمجانها را پوست کنده و برش می زنیم و همراه با کمی روغن سرخ می کنیم. بهتر است که زیاد سرخ نشوند فقط کمی با روغن و حرارت تفت داده شوند. پیاز و فلفل دلمه را خرد کرده و با کمی روغن تفت می دهیم. <sup>3</sup> تا از گوجه فرنگی ها را بصورت حلقه حلقه خرد می کنیم و بقیه را در مخلوط کن یا با رنده میکس می کنیم. گوجه های خرد شده را در قابلمه ای روی پیاز و فلفل دلمه ای تفت داده شده می ریزیم و بادمجانها را به آنها اضافه می کنیم. سپس گوجه میکس شده و نمک و فلفل را روی مواد می ریزیم و در قابلمه را می گذاریم. مدت پخت حدود 45 دقیقه است. ابتدا حرارت را زیاد می کنیم تا کمی به جوش بیاید و سپس حرارت را کم می کنیم تا جا بیفتد.

در صورت تمایل می توانید از سویای تکه ای هم در این خورش استفاده کنید که برای این منظور باید سویا را پس از خیساندن و آبکش کردن همراه با پیاز و فلفل دلمه تفت دهید و بقیه مراحل مانند بالا می باشد. اکنون خورش بادمجان را همراه با برنج سفید دم داده شده و یا سبزی پلو نوش جان کنید.