M A K D O U S

Ingredients
2 kilo eggplant
water
Rock salt
Immersion olive oil
For the Filling:
1 tablespoon of pepper molasses
1 tablespoon of sweet pepper molasses
Chopped walnuts(as desired)
A head of garlic (as desired)
A little of olive oil

Directions
لتحضير الباذنجان : نحضر 2 كيلو من الباذنجان £من أي نوع كان ، عدا بيض العجل) و نقطع كل قطعة من الباذنجان بالمنتصف ، ثم نقوم بتقطيعهم إلى مكعبات ، ثم نضع في وعاء على النار ماء ونتركها حتى الغليان ، وبعدها نضيف قطع الباذنجان المقطعة للوعاء (حتى لا يسود الباذنجان) و نتركهم حتى الغليان لمدة 3-4 دقائق، ثم نقوم بإخراج قطع الباذنجان من الماء و وضعهم في مصفاة ، ونضع مصفاة فوق الطنجرة ثم نحضر قطعة من القماش ونضعها فوق المصفاة ثم نضع الباذنجان فوق القماشة ونوزع الباذنجان على المصفاة و نضيف لهم الملح الصخري فوق الباذنجان (كمية الملح بتضيفوها بما يتناسب مع كيلين من الباذنجان) ، ومن ثم نقوم بتجميع القماش على شكل صرة ، و نقوم بوضع ثقل فوق الباذنجان (وزن 20كيلو) فوق الباذنجان (لحتى يخرج الماء من الباذنجان)، و بعد مرور ربع ساعة نقوم بتغير قماشة الباذنجان ووضع قماشة جديدة. لتحضير الحشوة : في وعاء نضع دبس فليفلة حلوة ، دبس فليفلة حار ، جوز مقطع حسب الرغبة (الحبة الوحدة بتقطعوها لأربع قطع) ، ثوم مدقوق (رأس كامل تقريباً) ، ملح صخري ، ثم نخرج الباذنجان من القماش و نضعه في وعاء الحشوة و نضيف لهم القليل من زيت الزيتون ، و بعدها نقوم بتقليب المكونات مع بعضها . مرحلة التطبيق : نضع الخليط في المطربان ثم نقوم بسكب زيت الزيتون في المطربان حتى يمتلئ ونترك المطربان مفتوح لليوم الثاني ، ثم نقوم بإغلاقه و حفظه .

C H E F O M A R

Bon Apetit!