

PICKLED EGGPLANT

Ingredients

4 or 5 kilos of eggplant

immersion water

1 kilo red sweet pepper

2 heads of garlic

Pinch of rock salt (1 teaspoon)

2 hot green pepper

For Pickled eggplant

:

3 liters of water

3 tablespoons of rock salt

Directions

لتحضير مخلل الباذنجان : اولاً نأتي بالباذنجان نضعه في وعاء و نغمره بالماء البارد ثم نرفع الوعاء على النار ونتركه حتى الغليان ومن ثم ننزل الوعاء عن النار ونضع الباذنجان في مصفاة تحت الماء البارد (وانتوا فاتحين الماء على الباذنجان بتشيلوا القبوعة تبعن بتقشروها بكل سهولة) ومن ثم نضع في الآلة الكهربائية فليفلة حمراء و ثوم مطحون (ما تعملوا الثوم مرهم خلوا فيه شوية شيقف من الثوم) و ثم نطحن المكونات مع بعضهم (بس مو كثير ناعم) ونضعهم في وعاء ونضع عليهم ملح صخري (الملح مو بودرة حجار) ،(اهم شغلة تقسموا قطعة البيتجان بالنص مشان تحشوها بالثوم و الفليفلة)، (ومن ثم نقوم بحشي قطع الباذنجان بالثوم والفليفلة ونضعهم في المرطبان ونضع في المرطبان بين طبقات الباذنجان المحشية فليفلة حارة حسب الرغبة)، ومن ثم نضع في وعاء ماء + ملح صخري (بتذوبوا الملح بالماء)، ثم نضعهم في مرطبان الباذنجان ونغلقه ونتركهم لمدة 10 أيام تقريباً (حتى يستوا) وبعدها يصبح مخلل الباذنجان جاهز. ملاحظة مهمة: (انا اخدت قسم من الباذنجان وحطيتوا على ماء مغلي وعملت نفس الخطوات لكن هي الطريقة بتطلع البيتنجان قاسي وكازر)

C H E F O M A R

Bon Appetit!