

# 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 تأتي 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 تعن بتفشروها بكل سهولة ) ومن ثم نضع في الآلة الكهربائية فليفلة حمراء وثوم 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 البيتنجان 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 ( يتدوبوا 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 Apetit!