

# لونگی بادمجان خوراک آذری

مواد لازم:

بادمجان قلمی پنج عدد  
مغزگردو ساییده شده سیصد گرم  
پیازداغ طلایی  
گوشت چرخ کرده حدود سیصد گرم  
رب انار یک چهارم پیمانه  
فلفل بلند و باریک  
گوچه فرنگی به دلخواه  
نمک ، فلفل و ادویه و زردچوبه

طرز تهیه :

بادمجان ها را راه راه پوست میکنیم از میان آن به درازا یک شیار نیمه عمیق میزنیم و سپس سرخ میکنیم .مواد مایه داخلی لونگی را مانند ماکارونی با رب انار آماده میکنیم به طوری که ابدار نباشد .  
از مواد داخل شکم بادمجان مثل دلمه پر میکنیم . مقداری از مایه را برای کف قابلمه نگه میداریم . مواد را با کمی آب رقیق کرده و بادنجان ها را روی آن میچینیم و اجاز میدهیم کمی بادنجان ها بپزد اما شکلش را از دست ندهد . اکنون در ظرف یا دیس کشیده و بعد با نان یا برنج سرو میکنیم .  
نکته : میتوان بادمجان ها را دو نیمه کرد و مانند بادنجان شکم پر پس از پر کردن بادنجان ها آنها را داخل سینی در فر پخت .



