

# یک خوراک لبنانی - فلسطینی

## بادمجان شکم پر یا مکدوس بادمجان

آنچه باید آماده کنید:

1- بچه بادمجان یا بادمجان کوچک (10 تا یا به اندازه ظرف شیشه ای که دارید)



2- آب

3- 5 حبه سیر که با 2 قاشق نمک دریایی کوبیده و خرد شده باشد

4- 4 تا فلفل تند تازه که تخم سه تا (یا دوتا) شان را در آورده باشید و ریز خرد کرده باشید



5- روغن زیتون، آنطور که میپسندیدش اما من روغن زیتون چلانده شده رو پیشنهاد میکنم

6- مغز گردوی خرد شده یک پیمانه



بخش سبز رنگ بالای بادمجان را جدا کنید

بادمجان ها با آب در تابه بپزید تا نیم پخت بشوند، در بیشتر موارد 7 دقیقه پس از به جوش رسیدن آب کافی خواهد بود. آب بکشید و یک برش در امتداد درازای بادمجان (فقط در یک سمت آن) بدهید. بادمجان ها در ظرف شیشه ای که میخواهید مکدوس در آن به عمل بیاید بچینید، بعد ظرف را روی بشقابی سرنگون کنید و بگذارید یک روز تمام اینطور بماند تا همه آب بادمجان بیرون کشیده شود.



در ظرفی سیر و گردو و فلفل را مخلوط کنید. بادمجان ها را از ظرف شیشه ای بیرون بیاورید و در شکاف طولی هر بادمجان در حدود یک قاشق چایخوری از این مخلوط (یا بیشتر بنا به خواست خودتان) جاسازی کنید، آنگاه بادمجان ها را دوباره در ظرف شیشه ای بچینید و یک یا دو فلفل باقیمانده را بینشان جاگیر کنید. بهتر است جوری بادمجان ها را بچینید که فضای زیادی بینشان نباشد پس خیلی باهانشان مهربان نباشید. تمام که شد آنقدر رویشان روغن زیتون بریزید که تا سر بالاترین بادمجان پر باشد. در ظرف شیشه ای را ببندید و در جایی سرد (حتی سردتر) برای چند روزی (کمینه دو روز، بیشینه بیشتر) پاسداری کنید. هوس که غلبه کرد حمله کنید تا لبخند رضایت چهره شکم پرستان را پر کند.

