کد خبر: ۳۲۸۳۳۶
دوشنبه ۱۱ مرداد ۱۴۰۰ ۱۰:۱۹

آشپزخانه پرسون؛

بورانی بادمجان کبابی

بورانی بادمجان یا ماست و بادمجان مثل بورانی اسفناج یکی از خوشمزه‌ترین و قدیمی‌ترین پیش غذاها در آشپزی ایرانی است که در ادامه دستور پخت آن را آموزش می دهیم.

به گزارش سایت خبری پرسون، بورانی بادمجان یا ماست و بادمجان مثل بورانی اسفناج یکی از خوشمزه‌ترین و قدیمی‌ترین پیش غذاها در آشپزی ایرانی است که می‌توان به عنوان یک غذای ساده و نونی برای وعده شام و ناهار روی آن حساب کرد. مطالب سلامت سایت پرسون را مرتبا دنبال کنید.

مواد لازم

بادمجان کبابی کوبیده شده:۱ قاشق غذاخوری

پودر موسیر:۴/۱ قاشق چای خوری

ماست پرچرب: (ترجیحا ترش) ۴ قاشق غذاخوری

نعنا خشک یا تازه: کمی برای تزیین

نمک: به اندازه لازم

طرز تهیه

در کاسه‌ای بادمجان کبابی را با ماست پرچرب مخلوط کنید و بعد موسیر و نمک را به آن اضافه کنید و هم بزنید.

بورانی آماده شده را داخل یخچال قرار دهید تا کاملا مزه بادمجان و سیر در ماست آمیخته شود. برای تزیین ماست هم کمی نعنا رویش می‌ریزیم.

بورانی بادمجان کبابی را به عنوان یک پیش غذا، کنار غذا هایتان سرو کنید و از خوردنش لذت ببرید.

نکات مهم

زمان آماده سازی مواد اولیه و مایحتاج آن حدودا ۳۰ دقیقه است؛ و زمان پخت و انتظار آن در حدود ۱۵ دقیقه می‌باشد.

بورانی بادمجان را می‌توانید در وعده نهار - شام - پیش غذا - دسر - سرو کنید.

همچنین میتوان در ماه رمضان به عنوان افطار - میل کرد.

توجه نمایید مقدار مواد اولیه و دستور تهیه برای ۱ نفر مناسب می‌باشد.