



اعظم اسلامی

عکس: اعظم لاریجانی

# پاستا بادمجان



## طرز تهیه

۱. پاستاها را با کمک بزرگ‌ترها داخل آب‌جوش و نمک بریزید و بعد از ده دقیقه جوشیدن، آبکش کنید.
۲. بادمجان‌ها را بشویید. سپس با پوست نگینی خرد کنید و در روغن سرخ نمایید.
۳. حالا یک حبه سیر را خرد و به بادمجان‌ها اضافه کنید.
۴. گوجه‌فرنگی‌ها را هم خرد کنید و به همراه بادمجان‌ها تفت بدهید.
۵. ریحان خرد شده را نیز به مواد اضافه کنید و زیر اجاق را خاموش کنید.
۶. اکنون پاستاها و بقیه مواد را با هم مخلوط کنید.

غذا حاضر است. نوش جان

### مواد لازم

پاستای لوله‌ای	حدود ۲۵۰ گرم
بادمجان	دو عدد
ریحان	مقداری
سیر	یک حبه
گوجه‌فرنگی	چهار عدد

پاستا، سیر، ریحان، گوجه‌فرنگی، بادمجان، نمک

۱. پاستا را در آب جوش با نمک بپزید. ۲. بادمجان‌ها را بشویید و با پوست نگینی خرد کنید. ۳. گوجه‌فرنگی‌ها را هم خرد کنید. ۴. سیر را خرد کنید. ۵. ریحان را خرد کنید. ۶. پاستا را با بادمجان‌ها، گوجه‌فرنگی‌ها، سیر و ریحان مخلوط کنید. ۷. غذا حاضر است. نوش جان

کتاب آشپزی

۴۰

نوجوان آذر ۱۳۹۱