

# روش پخت کتلت بادمجان با گوشت چرخ کرده

20 اردیبهشت 1404

**کتلت بادمجان یکی از انواع غذاهای خوشمزه بین المللی است که با دستورها و مواد بسیار متنوعی تهیه می شود.**

این غذای خوشمزه به دو روش کلی تهیه می شود، روش اول طبخ کتلت بادمجان با گوشت چرخ کرده است و روش دوم بدون گوشت. ما در این مقاله دستور آموزش کتلت بادمجان با گوشت را به شما آموزش می دهیم.

در تهیه این غذای خوشمزه از بادمجان کبابی استفاده می شود که باعث خاص تر شدن طعم کتلت می شود. البته اگر از طعم بادمجان کباب شده خوشتان نمی آید می توانید به جای کباب کردن بادمجان بر روی زغال یا گاز آن را درون فر قرار دهید تا بدون طعم و بو باشد.

## مواد اولیه

بادمجان کبابی ۱۵۰ گرم (حدود 4 عدد بادمجان متوسط)

سیر ۳ حبه

پیاز ۱ عدد

گوشت چرخ کرده ۳۰۰ گرم

نمک ۱ قاشق چای خوری

زردچوبه ۱ قاشق چای خوری

پاپریکا 1.2 قاشق چای خوری

آرد ۳ قاشق سوپ خوری

جعفری ۳ قاشق سوپ خوری

## طرز تهیه

در مرحله اول باید بادمجان ها را کبابی کنید. حتما قبل از گذاشتن روی حرارت یا زغال با چاقو چند برش روی بادمجان ها بزنید چرا که ممکن است هوا و گازی که داخل بادمجان است یکدفعه خارج شود و بادمجان به اطراف پخش شود. دقت کنید برای این غذا از بادمجان های مشکی و باریک استفاده کنید. بادمجان های شکم دار برای کبابی کردن خوب نیستند البته خیلی هم بادمجان های قلمی استفاده نکنید چون بعد از کباب کردن دیگر چیزی از آنها باقی نمی ماند. بادمجان ها را می توانید داخل فر هم کبابی کنید اگر فر هم ندارید می تونید روی شعله مستقیم گاز این کار را انجام دهید.

**مشاوره تلفنی**

مرکز تخصصی مشاوره ازدواج و تحکیم خانواده

**حال خوب**

شماره: ۵۹۱۰ سال تأسیس: ۱۴۰۲

**دکتر رویا درویش پیشه**

**۰۹۱۰۲۹۰۴۷۵۸**

**ازدواج و زوج درمانی**

تا زمانی که بادمجان ها کباب می شوند یک مشت جعفری تازه را خرد کنید دقت کنید در این غذا نباید از جعفری خشک استفاده کنید. یک پیاز را هم با رنده ریز رنده کنید و آب آن را بگیرید و به جعفری ها اضافه کنید. دقت کنید استفاده از رنده درشت باعث شل شدن و وا رفتن کتلت خواهد شد.

3 حبه سیر را هم رنده کنید و مواد اضافه کنید. گوشت چرخ کرده را نیز به همراه زردچوبه، پاپریکای شیرین، آرد و نمک را اضافه کنید و مواد کتلت را خوب ترکیب کنید. بادمجان ها که کبابی شد پوست آن را جدا و با چاقو ساتوری و زیر کنید و به مواد کتلت اضافه و با دست مخلوط کنید.

وقتی مخلوط کنید همه مواد را در دست تان جمع کنید و از کاسه بیرون بیاورید و از بالا داخل کاسه پرت کنید. این کار موجب می شود مواد منسجم تر شوند و هنگام سرخ کردن کتلت شما وا نرود.

اگر می خواهید پوست بادمجان ها راحت جدا شود با یک نایلون روی همه آنها را بپوشانید و اجازه دهید چند دقیقه به همین حالت بماند تا خنک شود. رطوبتی که ایجاد می شود باعث می شود پوست بادمجان به راحتی جدا شود.

کتلت ها را خیلی بزرگ درست نکنید تا داخل روغن وا نرود. مواد را نازک درست و داخل روغن سرخ کنید. نوش جان.