

Seasonal and Simple

ملحق برنامج جامعة ميسوري

المكونات:

- 1 باذنجان (كبير)
- 2 حبة فلفل حلوة - أي لون
- 1 بصلة (صغيرة)
- 1/4 ملعقة صغيرة من مسحوق الثوم
- 2 ملعقة طعام زيت نباتي
- 1 ملعقة صغيرة أوريجانو مجفف
- 1 ملعقة صغيرة ريحان مجفف
- 1/4 ملعقة صغيرة ملح



8 حصص

انظر التعليمات على الوجه الآخر



تابع صلصة تغميس الباذنجان والفلفل

التعليمات:

1. استخدم مقشرة الخضار لتقشير الباذنجان.
2. يقطع الباذنجان إلى مكعبات بحجم 1 بوصة.
3. يقطع الفلفل الحلو.
4. قم بتقشير وتقطيع البصل.
5. ضع جميع المكونات في وعاء كبير. قلب المكونات معًا.
6. ضع المكونات على صينية خبز.
7. اخبزها على حرارة 400 درجة فهرنهايت لمدة 45 دقيقة. أثناء خبز صلصة التغميس، قلبها عدة مرات.
8. عندما يصبح الباذنجان بنيًا فاتحًا وناعمًا، أخرج الغموس من الفرن.
9. دع الغموس يبرد لمدة 10 دقائق على الأقل.
01. ضع غموس الباذنجان والفلفل في الخلاط. امزجه حتى يصبح ناعمًا.
11. قدم الغموس باردًا أو في درجة حرارة الغرفة.

