

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ هست کلید در گنج حکیم



کشک بادنجان



مهر دبیرین
۱۳۹۱

Pmdirin.com

تهیه، طبخ، عکس و برنامه نویسی
کامپیوتری تقدیمی است از:
خانم شهلا آقا محمد صادق حریر فروش و
آقای مرتضی مقیم اسلام

خروج

کالری غذا

مواد لازم

تزیین های مختلف غذا

مواد لازم برای کَشک بادنجان



با این مقدار مواد لازم
به اندازه دو بشقاب میوه خوری
از "کَشک بادنجان"
خواهیم داشت.

یک کیلو

بادنجان

نمایش تصویر

یک فنجان سرخالی
کَشک غلیظ

نمایش تصویر

یک و نیم فنجان

روغن

نمایش تصویر

یک عدد

پیاز

نمایش تصویر

به میزان لازم

نمک، زردچوبه و فلفل

نمایش تصویر

یک قاشق غذاخوری

نعناع

نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری غذا

طرز تهیه

تزئین های
مختلف غذا

مواد لازم برای کشک بادنجان



یک و نیم فنجان روغن (معادل ۱۵۰ گرم)

خروج

تصویر قبلی



یک عدد پیاز متوسط
معادل ۱۰۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کشک بادنجان



یک چهارم قاشق چایخوری زعفران

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کشک بادنجان



نمک، زردچوبه و فلفل به میزان لازم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کشک بادنجان



یک کیلو بادنجان
معادل ۸ الی ۱۰ عدد بادنجان متوسط یا کوچک

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کشک بادنجان



یک قاشق غذاخوری نعنای آسیاب شده

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کشک بادنجان



یک فنجان سرخالی کشک غلیظ
معادل ۱۰۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

طرز تهیه کشک بادنجان



بادنجانها را شسته، پوست کنده، وسط آن را برش می دهیم و با یک و نیم فنجان روغن سرخ می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه کشک بادنجان



بادنجانهای سرخ شده را با کمی نمک و فلفل با گوشتکوب می کوبیم. نصف فنجان کشک را به آن اضافه می کنیم و آن را برای مدت یک ربع تا نیم ساعت روی شعله گذاشته، هم می زنیم تا جا بیفتد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کشک بادنجان



با روغن باقیمانده از بادنجان، پیاز داغ درست می کنیم و کمی زردچوبه به آن می زنیم. سپس روغن پیاز داغ را از صافی رد می کنیم و با آن نعنای داغ درست می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کشک بادنجان



کشک بادنجان را در یک بشقاب میوه خوری کشیده، روی آن را صاف می کنیم. مقداری از کشک غلیظ را با زعفران آب کرده مخلوط می کنیم و مقدار دیگری از آن را با آب ترشی کلم قرمز مخلوط می کنیم تا کشک زرد و بنفش به دست آید سپس آنها را در قیف خامه پاش ریخته و روی کشک بادنجان را تزئین می کنیم. در تزئین، پیاز داغ و نعناع داغ نیز به کار می بریم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی



اکنون کشک بادنجان آماده پذیرایی می باشد.
نوش جان

خروج

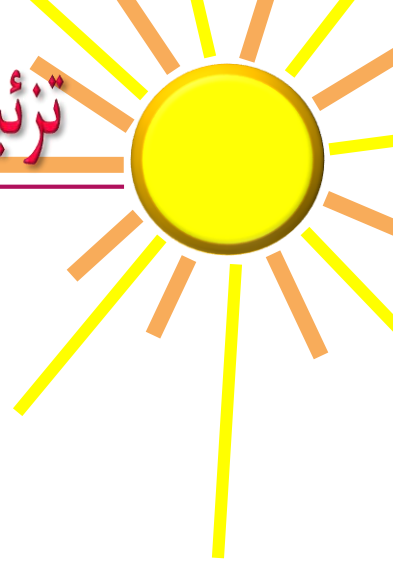
مواد لازم

تصویر قبلی

کالری غذا

تزئین های
مختلف غذا

تزیین کشک بادنجان



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر

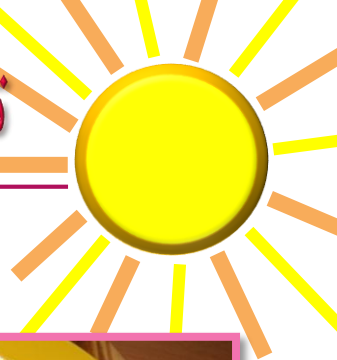
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری غذا

تزئین کشک بادنجان



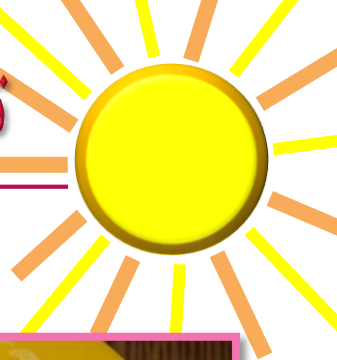
ابتدا کشک غلیظ را در خامه
پاش ریخته و شکل گل روی
کشک بادنجان درست می
کنیم سپس با کشک زعفرانی،
نعناع داغ و پیاز داغ تزئین را
کامل می کنیم.



خروج

تصویر قبلی

تزئین کَشک بادنجان

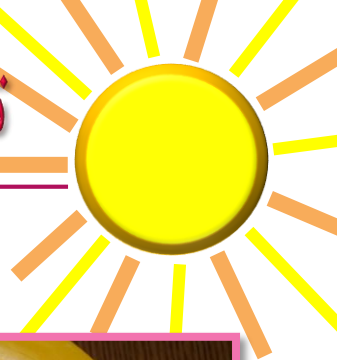


ابتدا کَشک غلیظ سفید را در خامه پاش ریخته و شکل صورت یک آدم روی کَشک بادنجان درست می کنیم سپس کَشک بنفش و زعفرانی را در خامه پاش ریخته و بقیه صورت و موها را درست می کنیم و در نهایت با نعنای داغ و پیاز داغ تزئین را کامل می کنیم.

خروج

تصویر قبلی

تزئین کَشک بادنجان



ابتدا کَشک غلیظ سفید را در خامه پاش ریخته و شکل صورت یک آدم روی کَشک بادنجان درست می کنیم سپس کَشک بنفش و زعفرانی را در خامه پاش ریخته و بقیه صورت و موها را درست می کنیم و در نهایت با نعنای داغ و پیاز داغ تزئین را کامل می کنیم.

خروج

تصویر قبلی

کالری موجود در کشک بادنجان



مقدار کالری موجود در کل این غذا حدود

۲۰۰۰ کیلوکالری

می باشد.



مقدار کالری موجود در یک
قاشق غذاخوری کشک بادنجان حدود

۱۲۰ کیلوکالری

می باشد.



مقدار کالری موجود در یک بشقاب
میوه خوری از کشک بادنجان حدود

۱۰۰۰ کیلوکالری

می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تزئین های
مختلف غذا