

Shirana Shahbazi

Das Gericht aus dem Norden Irans, wo, wo mein Vater herkommt heisst:

Mirza Ghasemi

2-3 Grosse Auberginen auf dem Feuer oder im Backofen mit Grillfunktion langsam grillen bis sie quasi verkohlt sind.
Sie sollten durchgekocht sein, aber gleichzeitig innerlich etwas rauchig schmecken.
Dann das Innere aus der verbrannten Schale abschaben.

Alternativ kann man auch ein Glas mit ebendiesem Inhalt beim türkischen Markt eurer Wahl kaufen. Das geht auch wunderbar, wenn man keine Zeit hat.

Parallel dazu je nach Saison Tomaten in grosse Würfel schneiden und einkochen und wenn nötig mit Tomatenmark anreichern, damit das intensiv tomatig schmeckt.
Auch hier geht die Variante Pelatti Würfel ebenso. Die Tomaten dürfen nicht überhand nehmen im Verhältnis und dürfen nicht zu flüssig sein.

Jetzt noch mit 3-4 Eiern einen Rührei machen, wobei man in die Eier Knoblauch presst

Auberginenpaste, Tomaten und Eier mit einander mischen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls nötig noch etwas Knoblauch hinzufügen und zusammen einkochen.

Meine Mutter sagt, die Gerichte müssen solange kochen, bis sich die Zutaten die Hand reichen, also mit einander eins werden. Das ist eine schöne Vorstellung, gell?

Das sollte eine nicht zu dicke und nicht zu dünne Paste sein. Dazu passt Fladenbrot.
Fertig.

Nooshe Jan!

Eure, Shirana