

طرز تهیه ته چین بادمجان با گوشت

ته چین بادمجان با گوشت یک غذای مجلسی بسیار خوشمزه و پر طرفدار است که میتوان به دو حالت قالبی تک نفره یا بزرگ تهیه کرد. پیشنهاد میکنیم یکبار هم که شده این غذا را با انواع [برنج ایرانی](#) مثل [برنج هاشمی](#) و [برنج صدری](#) میل بفرمایید. همچنین می توانید از برنج دودی استفاده کنید. برای [خرید برنج](#) درجه یک [کلیک کنید](#).

مواد لازم:

۴ پیمانه	برنج ایرانی
۴ عدد	بادمجان بی دانه
۴۰۰ گرم	گوشت چرخ کرده
پیاز ۲ عدد	زرده تخم مرغ
۴ قاشق غذاخوری	کره
۲ قاشق غذاخوری	رب گوجه فرنگی
۱ لیوان	ماست چکیده
به مقدار لازم	زعفران
به مقدار لازم	نمک و فلفل و زردچوبه

طرز تهیه:

جهت تهیه ته چین بادمجان با گوشت ابتدا بادمجان ها را به صورت حلقه ای برش دهید و درون آب بریزید. مقداری نمک روی بادمجان بریزید تا تلخی آن گرفته شود. بادمجان ها را بعد از ۱۵ دقیقه از آب خارج کنید و در روغن سرخ نمایید و در نهایت کنار بگذارید. گوشت چرخ کرده را همراه با پیاز رنده شده روی حرارت قرار دهید؛ سپس در مرحله بعد نمک و فلفل و زردچوبه و رب گوجه فرنگی را اضافه و همه ی مواد را باهم تفت دهید تا جا بیوفتد. برنج را که از قبل خیس کردیم به روش [آبکش](#) تهیه میکنیم. ماست، تخم مرغ، زعفران و کره ذوب شده را خوب مخلوط کنید سپس دو سوم برنج را به مواد اضافه و مخلوط نمایید. قالب یا قابلمه را چرب کرده و نصف برنج مخلوط را ته ظرف بریزید سپس یک لایه بادمجان و لایه دیگر را مواد گوشتی ریخته و سپس مابقی برنج را ریخته و با پشت قاشق فشار دهید و در مرحله آخر برنج سفید را ریخته و فشار دهید تا صاف شود. قابلمه را روی حرارت ملایم قرار داده تا مرحله پخت آن کامل شود. در نهایت در ظرف مناسب برگردانید و سرو نمایید.