

طرز تهیه شش انداز بادمجان

شش انداز یک غذای شبیه به فسنجان است. البته در طعم تفاوت های بسیاری دارد. شش انداز را همراه با کباب محلی میل مینمایند. 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 جهت تهیه شش انداز بادمجان :

پنج عدد	بادنجان قلمی
۳۰۰ گرم	مغز گردو ساییده شده
دو قاشق سوپخوری	رب انار
چهار قاشق سوپخوری	پیاز سرخ کرده
به میزان لازم	نمک، فلفل، زردچوبه و روغن

طرز تهیه شش انداز بادمجان :

- شش انداز بادمجان یکی از غذاهای محلی استان گیلان است که ظاهری شبیه به فسنجان دارد .
۱. جهت تهیه شش انداز بادمجان ابتدا دو تا سه قاشق روغن در قابلمه ریخته و روی حرارت می گذاریم.
 ۲. سپس مغز گردوی ساییده شده را در آن تفت می دهیم .
 ۳. پیاز سرخ کرده و زردچوبه را افزوده و کمی دیگر تفت می دهیم.
 ۴. دو تا سه پیمانه آب ولرم و رب انار را مخلوط و به مواد اضافه می کنیم.
 ۵. نمک و فلفل زده و با حرارت ملایم اجازه می دهیم تا خورش به روغن بیفتد.
 ۶. در آخر به بادمجان هایی که پوست گرفته و به صورت حلقه ای خرد کرده نمک زده شده را در آبکش به مدت دو ساعت قرار می دهیم تا تلخی آن گرفته شود. سپس شسته، خشک نموده و سرخ می کنیم.
 ۷. آنگاه بادمجان ها را به خورش اضافه کرده و اجازه می دهیم تا جا بیفتد.