

زمن التحضير : 20 دقيقة

المقادير:

- 2 حبة باذنجان كبيرة
- 3 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 5 فصوص كبيرة ثوم (2 فص للباذنجان و 3 فصوص للطماطم).
- 2 حبة طماطم كبيرة
- 1 ملعقة كبيرة خل
- 1/2 ملعقة صغيرة كمون .
- 150 جرام جبن براميلي.
- ملح وفلفل .

طريقة التحضير :

- 1-** يقطع الباذنجان إلى مكعبات صغيرة ثم تدهن هذه المكعبات برشة من زيت الزيتون و 2 فص ثوم مهروس وملح وفلفل. تفرد مكعبات الباذنجان في صينية فرن وتشوى لمدة 20 دقيقة على درجة حرارة 180.
- 2-** تقطع الطماطم إلى مكعبات صغيرة وتتبّل بالخل والثوم المهروس، والملح والفلفل والكمون .
- 3-** ترتيب الطماطم والباذنجان في طبق التقديم ويضاف الجبن البراميلي بينهما. يقدم هذا الطبق مع مجموعة مختارة من الخبز البلدي أو أعواد الخبز.