



وصفة المكدوس



المقادير:

- ١٠ كيلوغرام باذنجان موشح أو أبيض
- ١ كيلوغرام جوز
- رأس ثوم مقشّر
- ١ كيلوغرام ملح خشن مدقوق
- ٣ كيلوغرام فليفلة حمراء حلوة

التحضير:

- ١- نغسل الباذنجان و نضعه في كيس، ثم نضعه في طنجرة تحتوي على المياه المغلية مع مراعاة غمره بالماء ليسلق حوالي الخمس دقائق، ننقله مباشرة ليغسل تحت الماء البارد و يبرد الباذنجان و ذلك لمنع إسوداد لونه.
- ٢- بعدها نزيل الأعناق و تشقّ كل حبة بالسكين أو يدويّاً في وسطها ثم نضع البعض من الملح الخشن داخل الشقّ و نعيد الباذنجان إلى الكيس ثم نضع ثقل فوقه لكي يخرج الماء منه و ذلك ما بين ٢٤ إلى ٤٨ ساعة.
- ٣- نقوم بتحضير الحشوة بفرم الجوز و الثوم و الفليفلة و إضافة الملح الخشن المدقوق (الكمية حسب الرغبة) و نضع الخلطة في كيس و نضع ثقل فوقه و ذلك لإستخراج الماء لثاني يوم.
- ٤- نحشي الباذنجان بعد أن يكون قد تخلص من أكبر كمية ماء موجودة فيه. نصفه في المرابطين النظيفة و المعقمة مسبقاً. تقلب المرابطين ١٢ ساعة لنصفها من الماء.
- ٥- نضيف الزيت لغمره و نتركه ل٤٨ ساعة و في حال هبط مستوى الزيت عن الباذنجان نضيف الزيت لكي يبقى الباذنجان مغمور.



ملحوق وصفة المكدوس



**بهدف التصنيع السليم للمكدوس،
يُرجى الإلتفات إلى التالي :**

- مواصفات إنتقاء الباذنجان : قاسي، ذو حجم صغير، ووبر كثير مع قمع (قلفوعة) طويلة و كلما كان لونه أفتح كلما كان أفضل.
- إضافة الحرّ حسب الرغبة داخل المرطبان.
- عند فرم الجوز السعي أن يكون الفرمة خشناً.
- من الممكن الكبس بزيت نباتي فقط شرط أن يكون ذو نوعية جيدة لكن يُفضّل خلط زيت الزيتون بالزيت النباتي.
- يجب أن لا نكبس بزيت الزيتون لوحده لأنه في فصل الشتاء يتجمد الزيت مما يسهل عملية دخول الهواء إلى المنتج مما يؤدي إلى تكوين البكتيريا. أما عند تعرض المنتج للحرارة العالية فسوف يتأكسد و يسود المكدوس.
- أهم عامل لحفظ المكدوس بطريقة جيدة هو التخلص قدر الإمكان من كمية المياه الموجودة في المواد الأولية.

ملاحظة:

- مدة صلاحية المكدوس سنتين.