ونقطعه إلى حلقات متوسّطة السُّمك، نرشه بالملح ونتركه حتى يتصفّى من السوائل تماماً، وتزول طعم المرارة منه إن كان من نوع الباذنجان المر قليلاً، نقلي قطع الباذنجان في زيت غزير، ثم نرتبها في طبق مغلف بورق النشاف حتى نتخلص من كل الزيت الفائض منه. نضع في مقلاة قليل من الزيت، ثم نضيف الفلفل الرومي المقطع إلى مكعبات صغيرة، نضع في قدر عميق ملعقة من الزيت، نصب عصير الطماطم، ونضع مكعب المرق عليه، ونتركه يغلي حتى تتكوّن لدينا صلصة كثيفة القوام. ثم نضع طبقة من قطع الباذنجان حتى نغطي تماماً قاع الطبق. نوزّعه بشكل متساوٍ ليغطي كل الباذنجان. نضع طبقة غنيّة من الصلصة على طبق المسقعة، لمدة خمس وأربعون دقيقة حتى تنضج تماماً. نذوّب الزبدة في مقلاة، نضع فوقها الطحين، ونحركه حتى يصبح ذهبيّ اللون، نصب فوقه الحليب دفعة واحدة ونحرك بسرعة وباتجاه واحد حتى نحصل على صلصة كثيفة، نصب البشاميل على وجه المسقعة وندخلها الفرن لمدة دقيقتين حتى يتحمّر سطحها،

Summarized by © lakhasly.com