**Gericht mit Auberginen:**

* Auberginen in Scheiben schneiden (ca. ½ cm) und mit Öl in der Pfanne braten
* Ein bis zwei große Zwiebeln mit Öl in der Pfanne goldbraun braten
* Curcuma, Salz und Pfeffer auf die Zwiebeln geben
* Auberginen z. B. mit einem Glas klein stampfen, nicht pürieren
* „kashk“ mit ein bisschen Wasser kochen, bis es dickflüssig wird (ca. 10 Min.)
* Auberginen, Zwiebeln und „kashk“ ca. 10 Min. in der zugedeckten Pfanne köcheln
* Währenddessen eine Zwiebel und drei klein gehackte Knoblauchzehen in einer anderen Pfanne goldbraun braten
* Zuletzt ggf. etwas trockene Pfefferminze *ganz kurz* anbraten (ca. 30-60 Sekunden)

 **Lapeh (Linsengericht):**

* Persische Linsen (1 Tasse) 10 Minuten in Wasser kochen (dürfen nicht zu fest und nicht zu weich sein)
* *Währenddessen bzw. kurz vorher:*
* Kalbfleisch in Stücke schneiden
* Getrocknete Limetten nehmen (6 Stück) und ein Loch hineinbohren
* Zwiebeln mit Fleisch, Limetten, Wasser braten und reichlich Curcuma, etwas Zimt sowie ausreichend Salz, Pfeffer und Safran dazu geben
* Fleisch solange kochen, bis es nicht zu weich und nicht mehr zu hart ist, dann die Linsen dazu geben

 **Schwarze Nusssauce mit Hackfleischbällchen:**

* Gemahlene Walnüsse (Pulver) zu in der Pfanne köchelnden Zwiebeln geben
* Wasser, Curcuma, Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Granatapfelsirup verrühren (darf nicht zu süß werden!) und zu dem Walnusspulver geben
* Hackfleisch mit Salz und Pfeffer braten und anschließend kleine Hackfleischbällchen daraus formen
* Diese können mit der Sauce vermischt werden oder später zu dieser gereicht werden

 **Megu polo:**

* Garnelen mit Wasser bzw. Öl in einer Pfanne braten und kräftig mit Curry würzen
* Zwiebeln mit Öl und Zucker in einem Topf kochen, bis sie glasig werden
* In einem anderen Topf Rosinen und Mandeln mit reichlich Öl kochen und schließlich zu den Zwiebeln geben