**Iransk aften**

**Bademjungoje**

5 pers

2-3 Løg

3 fed Hvidløg

3-4 Aubergine

4 Tomat

Salt, peber, gurkemeje

Skræl og skær løg, hvidløg, aubergine og flået tomat I små stykker. (1,5x1,5 cm)

Steg først løget gyldne i olie sammen med gurkemeje.

Tilsæt derefter hvidløg.

Efter cirka 3-4 minutter tilsættes auberginer og tomater og krydr godt med salt og peber. indtil vandet er trukket og giver olie.

**Torshemorg**

5 pers

3 Løg

4-5 fed Hvidløg

5 Kylling bryster

4-5 kg Kartofler

1 dåse Tomatpure

1 liter Vand

Salt, peber, gurkemeje, paprika, karry

Skræl og skær løg og hvidløg ud i mindre stykker og brun og gyldne det i en stor dyb pande, sammen med gurkemeje. Tilsæt tomatpure og smag godt til med salt, peber, paprika og lille bit Karry.

Skær kyllingen i 10 cm længe stykker og tilsæt på pande. Nå den er lidt gylden. Skær kartoflerne i både og tilsæt på pande. Derefter tilsæt ca 1 liter vand på pande.

Læg låg på panden. Indtil kyllingerne og kartoflerne koger og sovsen tykner.

**Ferni**

5 pers

1 liter Mælk

7 spsk. Mel

2,5 dl. Fløde

1 glas Sukker

0,5 tsk. Kardemomme

1 pk.Kiks

Bland mælken med 7 spsk. mel og sæt det på komfuret og rør rundt, tilsæt sukkeret og kardemomme, rør konstant, indtil det tykner.

Sluk komfuret og tilsæt 2,5 dl fløde og rør til det bliver homogent.

Så lægges kiksene i serveringsfadet, hæld lidt af blandingen på kiksene og fortsæt til fadet er fyldt og sæt den så på køl til afkøling.