ÇAVDAR EKMEKLİ DOMATES YAHNİSİ

6 domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, iri doğranmış)
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
1 soğan (ince doğranmış)
2 kereviz sapı (ince doğranmış)
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
2 tatlı kaşığı taze fesleğen (kıyılmış; ya da 1 tatlı kaşığı kuru fesleğen)
1/2 tatlı kaşığı maydanoz (kıyılmış)
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
2 çorba kaşığı tozşeker
2 çavdar ekmeği dilimi (kabukları alındıktan sonra, küçük küpler halinde kesilmiş)

Önce fırınınızı 160 °C'a ısıtın. Zeytinyağını kalın dipli bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca soğanlar, kereviz sapı parçalan, sarımsaklar, kıyılmış fesleğenlerin 3/4'ü (ya da kuru fesleğenlerin tümü), maydanoz, tuz ve karabiberi koyup, ara sıra karıştırarak, kereviz sapı parçaları yumuşayıncaya kadar (yaklaşık4dakika) pişirin. Domatesleri katıp, ara sıra karıştırarak, iyice yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirdikten sonra, tavayı ateşten alın. Tozşekeri ve çavdar ekmeği küplerini ekleyip, iyice karıştırarak, karışımı ateşe dayanıklı bir kaba aktarın ve kabı fırına verip, karışımın üstü kıtır kıtır oluncaya kadar (35-40 dakika) pişirin. Kabı fırından alıp, kalan taze fesleğenleri yahninin üstüne serperek (taze fesleğen kullandıysanız), servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:32488 • adı:Çavdar Ekmekli Domates Yahnisi • gönderen:gurme • indirme tarihi:24.04.2024 - 01:42