DOMATES SOSLU PATLICAN VE BİBER KIZARTMA

2-3 adet bostan patlıcanı (kabukları alacalı soyulup tuzlu suda 30 dakika bekletilmiş)
5-6 adet yeşil tatlı biber (bütün halde)
Kızartmak için sıvı yağ
3-4 adet iri domates (kabukları soyulup küp küp kesilmiş)
5-6 diş ezilmiş sarımsak
2 adet limonun suyu

Patlıcanları ve biberleri hazırlayıp, kızgın yağda kızartıp, kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını çektirin.
Domatesleri kızartma yağından 2 yemek kaşığı kadar yağla birlikte bir tavada kavurup ezilmiş sarımsak ve limon suyu ekleyin ve kısık ateşte biraz pişirin. Kıvamına göre biraz su ekleyebilirsiniz.
Patlıcan ve biberleri servis tabağına alıp üzerine domates sosunu ekleyerek arzuya göre tuz ilavesiyle soğuk servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:125148 • adı:Domates Soslu Patlıcan ve Biber Kızartma • gönderen:alabastar • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:59