# RATATOUİLLE

www.vzug.com

250 g patlıcan
250 g kabak
250 g kırmızı sivri biber
400 g şeker domates, konserve, sapı çıkarılmış, pelati ezilmiş
100 g soğan, küçük küpler halinde
2 diş sarımsak, dilimlenmiş
Tuz
Karabiber
Kekik
½ kırmızı çili biber, çekirdeksiz, dilimler halinde
1 defne yaprağı
1 karanfil
1 küçük dal biberiye
3 adaçayı yaprağı
3 çorba kaşığı zeytinyağı

Patlıcan ve kabağı yıkayın, sebzeleri küçük küpler halinde doğrayın. Biberi ikiye bölün, sap kısmını, çekirdekleri ve beyaz iç kısmını çıkarın, küçük kareler halinde doğrayın.
Önce pelatiyi kalıba koyun, ardından patlıcan ve kabağı ve son olarak biber küplerini üstüne dağıtın, soğan ve sarımsakları üstüne serpiştirin, tuz, karabiber ve kekik ekleyin. Çili şeritleri, defne yaprakları, karanfil, adaçayı yapraklarını ve biberiye yapraklarını üzerine dağıtın, üstüne zeytinyağı dökün. Optimal bir sonuç için malzemelerin sırası önemlidir.
Porselen kalıbı soğuk fırının içindeki ızgara telinin üzerine yerleştirin. Pişirin.
Porselen kalıbı pişirme bölmesinden çıkarın. Defne yaprağı ve karanfili çıkarın. 5 dakika dinlendirin. İyice karıştırın ve servis edin.



© lezzetler.com tarif no:123464 • adı:Ratatouille • gönderen:laf-ı güzaf • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:06