TRAKYA USULÜ UYKULUK SOTESİ

Necip Usta

16 adet iri uykuluk
2 adet soğan
2 adet dolma biber
2 adet sivribiber
2 adet iri domates
2 çorba kaşığı yağ
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 bağ kıyılmış maydanoz

Uykulukları enine çapraz olarak 3 milim kalınlığında ince dilimleyiniz. Soğanları temizleyip piyaz biçimi doğrayınız. Dolma biberlerini ortadan yarıp temizleyiniz ve enine ince ince dilimleyiniz. Sivribiberi halka halka kesiniz. Domateslerin kabuklarını soyup 4'e bölünüz. Çekirdeklerini çıkarıp ince dilimleyiniz.
Bir tavaya 1 kaşık yağ koyup kızdırarak soğanı ilâve edip bir çatalla karıştırarak 3-4 dakika sote yapıp biberleri ilâve ediniz. 3 dakika daha sote yapınız.
Başka bir tavaya yine 1 kaşık yağ koyup kızdırınız, uykulukları ilâve ediniz. Bir çatal ile karıştırarak hızlı ateşte 2 dakika sote yapıp tuzunu ve domatesli harcı ilâve edip 1 dakika sote yapınız.
Maydanozunu serpip servis yapınız.



© lezzetler.com tarif no:81640 • adı:Trakya Usulü Uykuluk Sotesi • gönderen:im • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:24