



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AJVAR

500 gram patlıcan
250-300 gram kırmızı etli biber
2-3 diş sarımsak
1 adet küçük boy kuru soğan
2-3 adet domates
Acı biber
Kırmızı pul biber
Zeytinyağı
Tuz

Fırınınızın ızgarasını açın. Fırın tepsinize alüminyum folyo ya da pişirme kağıdı serin. Biber ve patlıcanları dizerek közleyin.

Soğanı, sarımsak ve domatesleri soyun, isteğe göre rendeleyin ya da ince ince doğrayın.

Közlenen patlıcan ve biberlerin kabuklarını soyun ve dilimleyin.

Zeytinyağını geniş bir tavaya alın ve kızdırın, içine soğan sarımsak ve tuz ekleyerek 4-5 dakika kavurun.

Domatesleri ekleyin ve hafif eriyene kadar soteleyin, patlıcan ve biberi ekleyerek 10 dakika kadar hafif ateşte soteleyin.

İstediğiniz baharatları ekleyerek blender'dan geçirin ve soğuduktan sonra servis yapın. Buzdolabında saklamak için kavanoza alıp, üzerini kapatacak kadar zeytinyağı dökün.

