



AJVAR

2 adet patlıcan
1 adet kuru soğan
3 adet kapy biberi
4 adet domates
2 adet sarımsak
1 yemek kaşığı pul biber
Zeytinyağı
Tuz

Patlıcan ve kırmızı biberi k zleyin.
Soğan ve sarımsakları ince ince doğrayın.
Daha sonra sarımsak ve soğanı tavada kavurun.
Domatesi de rondoda çekip tavaya ilave edin.
K zlenmiř patlıcan ve biberi k  k k  k doğrayın ve domates suyunu çekince tavaya ilave edin.
Sosunuz suyunu çekince ocaktan alıp rododan geçirin.
Daha sonra kavanozlara alın. Kısa s re de t ketecekse de  zerine zeytinyağı ekleyin.
Kışlık olarak hazırlanıyorsa kavanozun ağzını sıkıca kapatıp ters çevirin. Sođuyana kadar bekletin.

