AJVAR SOS

3 adet kırmızı biber
2 adet patlıcan
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
1 yemek kaşığı nar ekşisi veya limon suyu (isteğe bağlı)

Fırını 200 derecede ısıtın. Kırmızı biberleri ve patlıcanları yıkayın, kurulayın ve fırın tepsisine yerleştirin. Biberleri ve patlıcanları fırında közleyin. Bunu yapmak için sebzelerin üzerini ara sıra çevirerek yaklaşık 30-40 dakika fırında tutun. Sebzelerin kabukları kara döndüğünde fırından alın.
Fırından çıkardığınız sebzeleri sıcakken bir kaseye alın ve üzerini streç filmle kapatın. Böylece sebzelerin kabuklarının kolayca soyulmasını sağlayacaksınız. Yaklaşık 15 dakika bekletin.
Kabukları soyulmuş biberleri ve patlıcanları rondodan veya blendırdan geçirin. Sarımsakları da ekleyin ve karıştırın.
Zeytinyağı, tuz, karabiber ve pul biberi ekleyerek iyice karıştırın.
İsteğe bağlı olarak nar ekşisi veya limon suyunu ekleyin ve tekrar karıştırın. Bu, sosunuzun daha ferah bir tat kazanmasını sağlar.
Ajvar sosu buzdolabında bir süre dinlendirin ve soğuduktan sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:175236 • adı:Ajvar Sos • gönderen:gül • indirme tarihi:19.05.2024 - 12:10