



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

AJVAR

Domates 5 adet
Köz patlıcan 3 adet
Köz kırmızı biber 5 adet
Sarımsak 4 diş
Karabiber 1/2 çay kaşığı
Kuru kekik 1 çay kaşığı
Tuz 1 çay kaşığı
Sirke 2 yemek kaşığı

Bir tencereye domatesleri ve közlenmiş sebzeleri ekleyip kavurun.

Domatesler suyunu salınca içerisine sarımsakları ve baharatları ekleyip blenderdan geçirin.

Sterilize edilmiş uygun bir kavanozun içerisine sosu sıcakken ekleyip kapağını kapatıp kavanozu ters çevirin ve bir gün bu şekilde bekletin ardından buzdolabında veya karanlık ve serin yerde uzun süre tüketebilirsiniz.

Kapağı açıldıktan sonra buzdolabında saklayınız.

Not: Közlenmiş patlıcan ve biberleri, kabuklarının kolayca soyulabilmesi için ocaktan aldıktan sonra kısa süre yağlı kağıt, kese kağıdı ya da buzdolabı poşetinde bekletin. Böylelikle terleyen kabukların kolaylıkla ve kısa sürede soyulduğunu göreceksiniz. Kışlık sos ya da konserve yapımında; kullanacağınız kavanozların temiz, kuru ve kokusuz olduğundan emiz olun. Plastik kapaklı kavanozlar yerine metal ya da çelik kapaklı, kapakları sıkıca kapatılabilen kavanozlar seçmeye özen gösterin. Arzu ettiğiniz baharat ya da havuç gibi rendelenmiş sebzeleri sos yapımında kullanabilirsiniz.

