



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AJVAR

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

5 adet kırmızı kapa biber
2 adet patlıcan
2-3 diş sarımsak (ezilmiş)
1/4 su bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı toz kırmızı biber (isteğe bağlı acı biber)

Fırını önceden 200 dereceye ısıtın.

Kırmızı kapa biberleri ve patlıcanları yıkayıp kurulaşın.

Fırın tepsisine yerleştiriş üzerlerine hafifçe zeytinyağı sürün.

Sebzeleri fırında yaklaşık 30-40 dakika közleyin. Ara sıra çevirerek her tarafının eşit şekilde közlenmesini sağlayın.

Közlenen sebzeleri fırından çıkarıp bir kaba alın ve üzerini streç filmle kapatın. Bu, sebzelerin kabuklarını daha kolay soymanızı sağlayacaktır.

Közlenmiş biberlerin ve patlıcanların kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın.

Soyulmuş sebzeleri mutfak robotuna alın.

Mutfak robotunda sebzeleri püre haline getirin.

Püreye ezilmiş sarımsak, sirke, tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak acı toz kırmızı biber ekleyin.

Karışımı iyice çekin ve ardından zeytinyağını yavaş yavaş ekleyerek karıştırmaya devam edin. Homojen bir kıvam elde edene kadar karıştıırın.

Hazırladığınız karışımı bir tencereye alın ve kısık ateşte yaklaşık 20-30 dakika pişirin. Sürekli karıştıırarak, karışımın dibinin tutmamasını sağlayın.

Ajvar, koyu bir kıvama geldiğinde ocaktan alın.

Ajvar'ı soğumaya bırakın ve ardından kavanozlara doldurun.

Soğuduktan sonra buzdolabında saklayabilirsiniz. Ajvar, buzdolabında birkaç hafta boyunca tazeliğini koruyacaktır.



