



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AJVAR SOS

1/2 kg patlıcan
Kırmızı biber
2-3 diş sarımsak
1 adet soğan
3 adet domates
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Biber ve patlıcanları yıkayıp kurulayın. Izgarada közleyip kabuklarını soyun. Biberlerin çekirdeklerini ayıklayın. Kabukları soyulmuş biber ve patlıcanları küp küp doğrayın. Sarımsak ve soğanları soyup rendeleyin ve zeytinyağı ile birlikte ocağa koyun. Soğan ve sarımsaklar tam yumuşamadan domatesleri de doğrayarak ilave edin. Domatesler yumuşamaya yakın patlıcan ve biberleri ekleyin, biraz karıştırın. Malzemeler tam pişmeden blender'dan geçirip tekrar tavaya alın ve kaynayana kadar pişirin. Sıcakken kavanoza doldurun.

