



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

www.lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AJVAR SOS

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

8 kilogram kırmızı kapa biber
4 kilogram patlıcan
1 baş sarımsak (10 diş)
40 gram toz şeker
80 gram tuz
500 ml. sıvı yağ

Biberlerin sap ve çekirdeklerini çıkartıp mangalda ya da ocakta közleyip, kabuklarını soyun.

Patlıcanların üstüne çatal ile delikler açıp mangal ya da ocakta közleyip, kabuklarını soyun ve saplarını keserek alın.

Patlıcan ve biberleri ayrı ayrı kıyma makinasından geçirin.

Patlıcanları kıyma makinasından geçirirken içine kabukları soyulmuş sarımsakları da ekleyin, böylelikle onlarda harca daha kolay karışacaktır.

Geniş bir tencereye yağın yarısını ve biberleri koyup yüksek ateşte sürekli karıştırarak kavurun.

Biberler suyunu çekip, koyulaşmış salça gibi bir kıvam alınca sarımsaklı patlıcan püresini, şeker ve tuzu da tencereye aktarın.

Karışım koyulaşmış bütünleşince tencereye kalan yağı azar azar ekleyip ajvara yedin.

Her yağ ekleyişinizde ajvarı hafifçe döverek macunumsu bir hal alıp tencereden kolayca ayrılana kadar pişirmeye devam edin.

Kavanoz ve kapaklarınızı kaynar suda 4-5 dakika bekletin.

Sıcak kavanozların içine kaynar haldeki ajvarı içinde boşluk kalamayacak şekilde doldurun ve kapaklarını sıkıca kapatıp tezgaha ters çevirin.

Bu şekilde 5-6 ay kadar sosunuzu saklayabilirsiniz.

Çok daha uzun süreli bir saklama yöntemi için kapaklarını kapattığınız kavanozları derin bir tencereye alın, üstlerine sıcak su koyup yarım saat daha kaynatın.

Bu aşamadan sonra kavanozları yine ters çevirip oda sıcaklığına gelene kadar dinlendirin.

Ardından kavanozları serin ve karanlık bir yerde saklayın.

Kapağını açtıktan sonra da mutlaka buzdolabında muhafaza edin.



