



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AJVAR SOSLU KANEPELER

400 gram patlıcan
200 gram kırmızı etli biber
1 dis sarımsak
1 adet kuru soğan
3 adet domates
1 cay kasığı tuz
1 tatlı kasığı seker
1/2 cay kasığı karabiber
1 cay kasığı kuru nane
6 adet tos ekmegi
200 gram dilimlenmis kasar peyniri
200 gram salam
100 gram yesil zeytin
2 yemek kasığı margarin

Fırınınızın ızgarasını açıp, fırın tepsinize alüminyum folyo ya da pişirme kâğıdı sererek biber ve patlıcanları dizerek közlüyoruz. Soğanı, sarımsak ve domatesleri soyup rendeliyoruz. Közlenen patlıcan ve biberlerin kabuklarını soyup dilimliyoruz.

Margarini geniş bir tavaya alıp, içine soğan sarımsak ve tuz ekleyerek 5 dakika kavuruyoruz. Domatesleri ve şekeri ekleyip hafif eriyene kadar soteliyoruz. Daha sonra patlıcan ve biberi ekleyerek 10 dakika kadar daha hafif ateşte sotelemeye devam ediyoruz. Son olarak baharatları ekleyerek blendırdan geçiriyoruz ve soğumasını bekliyoruz.

Kanepeler için tost ekmeklerinin kenarlarını çıkarıp küçük karelere bölün. Üzerlerine ajvar sos sürdükten sonra, dilimlenmiş kasar peyniri ve salamları kurabiye kalıpları ile keserek ve yesil zeytinlerin çekirdeğini çıkararak dilim şeklinde kesin ve süsleyerek servis ediniz.

