



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVAR SOSU

4 Patlıcan
9 kırmızı biber
10 salçalık domates
1 kuru soğan
4 diş sarımsak
Yarım su bardağı zeytinyağı
Yeterince tuz, karabiber
Yeteri kadar tuz
Bir miktar karabiber
Acı pulbiber

Patlıcan ve biberleri közleyin kabuklarını temizleyip küçük küçük doğrayın. Domatesleri rendeleyin veya rondodan geçirin. Soğan ve sarımsakları yemeklik doğrayın veya rendeleyin. zeytinyağında soğan ve sarımsakları kavurun, üzerine rendelediğiniz domatesleri ekleyin. Domatesler suyunu çekince közlenmiş patlıcan ve biberleri ilave edin, tuz ve baharatını da ekleyip, 5-10 dakika daha pişirin. blendırdan geçirip sıcak sıcak kavanozlara koyun, üzerine zeytinyağı dökerek kavanozların kapağını kapatın. Bu şekilde buzdolabında uzun süre saklayabilirsiniz.