FESLEĞENLİ SEBZE YAHNİSİ (FRANSA)

MALZEMELER
1 tatlı kaşığı sıvı yağ
1 adet dolmalık kırmızıbiber
2 diş sarımsak
2 su bardağı tavuk suyu
3 adet patlıcan
1 adet kabak
10 adet bamya
6 adet domates
1 çorba kaşığı fesleğen
350 gram balkabağı
1 tatlı kaşığı hardal
1 tatlı kaşığı kırmızı tozbiber
Bir tutam karabiber
Bir tutam kırmızı pulbiber
1 çorba kaşığı sirke

YAPILIŞ TARİFİ
Geniş bir tencereye 1 tatlı kaşığı sıvı yağı alın. Küp şeklinde kesilmiş dolmalık kırmızıbiberi ve kabuğu soyulmuş arpacık soğanlarını ilave edin. Kısık ateşte biberler yumuşayana ve arpacık soğanları sararana dek kavurun. Sonra ince kıyılmış sarımsakları ekleyin. Sarımsağın rengi değiştikten sonra tavuk suyunu ekleyin ve bir taşım kaynatın.
Kaynadıktan sonra ateşi kısıp sebzeleri 10 dakika daha pişirin. Bu arada ayrı bir tavayı ateşe oturtup, kızdırın. Küp şeklinde doğradığınız patlıcanları ve kabağı, bamyaları ekleyin. Yumuşamaya başlayana dek pişirin.
Küp şeklinde doğranmış domatesleri, balkabağını ve fesleğeni ilave edin. 3 dakika daha pişirin. Sonra bu karışımı tencereye ekleyin. Hardalı, kırmızı toz biberi, kırmızı pulbiberi, karabiberi ve sirkeyi ilave edin. Tüm sebzeler iyice yumuşayana dek pişirin. Servis tabağına alarak, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:4782 • adı:Fesleğenli Sebze Yahnisi (Fransa) • gönderen:Hicran • indirme tarihi:01.05.2024 - 15:42