



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KONSERVE KAHVALTILIK SOS

3 adet patlıcan
2 tane kırmızı dolmalık biber
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı acı biber salçası
2 diş ezilmiş sarımsak
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı nane
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz

Patlıcanlı kahvaltılık sos yapımı için; öncelikle fırın tepsisinin içine alüminyum folyo serip patlıcan ile biberleri tepsiye yerleştirip közlüyoruz. Közlenen patlıcanı ve biberleri fırından alıp kabuklarını soyuyoruz. Közlenen patlıcanları, robotta çekerek hafif eziyoruz. Biberleri de minik minik doğruyoruz. Diğer tüm malzemeler ile beraber karıştırıyoruz. Bir taşım kaynatıp sıcakken kavanozlara doldurup ağzını kapatıp ters çeviriyoruz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 12.10.2023