



KAHVALTILIK PATLICANLI AJVAR SOSU

4 kařık margarin
2 adet patlıcan
4 adet domates
3 adet kırmızı biber
1 bař kuru soğan
1 bař sarımsak
1 yemek kaşığı acı pul biber
1 yemek kaşığı (arzuya göre) acı toz biber
Tuz

Patlıcan ve kırmızı biberleri közleyip kabuklarını soyun. Kırmızı biberlerin tohumlarını ayıklayın. Bir tencereye margarini koyup soğanı soteleyin. Sarımsağı ekleyip 1-2 dakika da onu çevirin. Domatesleri rondodan geçirip ekleyin. Domatesler suyunu çekmeye yakın, közlenmiş patlıcan ve kırmızı biberleri küçük doğrayıp ekleyin. Tuzunu ekleyin. Suyunu çekince ocaktan alıp, mutfak robotundan geçirin. Kahvaltılarda, iştah açıcı bir çeşit.



Fotoğraf "merkür" tarafından gönderildi. 30.09.2020