LUTENİCE (ÇEKYA)

10 kg top (bostan) patlıcan (mümkün olduğunca az çekirdekli)
4 kg etli kırmızı biber
2 demet maydanoz
20-25 (iri) diş sarımsak
4 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı toz şeker
Tuz
1 çay bardağı üzüm sirkesi

Patlıcanları ve kırmızı biberleri yıkayıp kurulayarak fırında közleyelim.
Közlenmiş patlıcan ve biberlerin kabuklarını soyun. Mümkün olduğunca çekirdekli kısımlarını koymamaya çalışın. Kırmızı biberlerinde çekirdeklerini çıkarın ve tüm malzemeyi ince kıyın.
Hazırlanan malzemeyi büyükçe bir tencereye alın ve saldığı suyunu çekene kadar orta hararetli ateşte döndürün, hiç suyu kalmayınca rendelenmiş sarımsakları, ince kıyılmış maydanozu, toz şekeri, tuzu, ve margarini ilave edip yaklaşık 10 dakika kadar döndürün.
Son olarak sirkeyi ilave edin ve bununla da 1-2 kez karıştırın ve tenceredeki malzeme hoplamaya başlayınca ocağı kapatın.
Kullanacağınız temiz kavanozları ve kapaklarını kaynar suda 5 dakika kadar kaynatın ve kavanozlar soğumadan hazırlanan malzemeyi kavanozlara doldurun. Havasının çıkması için arada sallayın ve kaşıkla bastırarak doldurun. Kaynatılmış kapakları kavanozların ağzına kapatın ve tencerenin içine ters çevirerek 10 dakika kadar da bu şekilde kaynatın.
Daha sonra kavanozları çıkarın ve düz çevirin. Soğuyunca muhafaza edeceğiniz bir dolaba yerleştirin.

Not: Bu şekilde hazırladığınız yiyecekleri buzdolabında saklamanız gerekmez. Oda sıcaklığında herhangi bir dolapta da tüketeceğiniz tarihe kadar bozulmadan muhafaza edebilirsiniz. Kavanozları açtıktan ve bir kerede tüketemediğiniz taktirde buzdolabında saklayın.

© lezzetler.com tarif no:135270 • adı:Lutenice (Çekya) • gönderen:geldi • indirme tarihi:04.05.2024 - 04:50