



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LUTENİTSA SOS

Arzu Orak Altın

- 1 kg kırmızı biber
- 1 kg domates
- 2 kg patlıcan
- 3 adet havuç (isteğe bağlı)
- 1 Baş sarımsak
- ½ su bardaęı üzüm sirkesi
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 Çorba kaşığı toz şeker
- 1 yemek kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı acı pul biber (isteğe bağlı)

Öncelikle domatesler yıkanıp kabukları soyulur ve küp küp doğranıp bir tencereye koyularak kaynatılmaya bırakılır. Domatesler pişerken patlıcanlar ve kapy biberler közlenip kabukları soyulur ve blenderdan geçirilir. Sarımsaklar ayıklanıp çekilen biber ve patlıcanların üzerine ilave edilir. Domatesler suyunu çekip koyulaşınca içine patlıcan ve biber karışımı ilave edilir. Tuz, şeker, yağ, pulbiber ve sirke de ilave edilip bir taşım daha karıştırarak kaynatılır. Not: Közleme işlemini ben fırında yaptım siz ateşte ya da istediğiniz başka bir şekilde de yapabilirsiniz. Eğer kış için saklayacaksanız sıcak sıcak kavanozlara doldurup yeni aldığınız kapaklarla sıkı sıkı kapatıp ters ters çevirip bir gece o şekilde bekletip ertesi güneş görmeyen bir yere kışın afiyetle yemek üzere kaldırabilirsiniz. Eğer hemen tüketecekseniz buzdolabında saklayabilirsiniz.

