



MAMZANA (EDİRNE)

Çinel İşlek Güncü

3 adet patlıcan
5-6 adet çarliston biber
4 adet domates
1 adet limon
2-3 diş sarımsak
2-3 tutam maydanoz
Zeytinyağı
Tuz

Patlıcan ve biberler közlenir, soğumaya bırakılır.
Soğuduktan sonra kabukları soyulur, küçük küçük doğranır.
Daha sonra domateslerin kabukları soyulur, minik küpler halinde kesilir.
Maydanoz da ince ince doğranır.
Ardından bir kap içine közlenip doğranan patlıcan ve biberler konur.
Üzerine doğranmış domates ve maydanoz eklenir.
Hazırlanan mamzananın üzerine dövülmüş sarımsak, çok az zeytinyağı, limon suyu ve damak tadına göre tuz eklenir, güzelce karıştırılır.

