



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICAN BİBER VE DOMATES KURUTURKEN DİKKAT EDİLECEKLER

Sebzeleri doğru şekilde hazırlayın: Sebzeleri yıkayın, saplarını ve tohumlarını çıkarın. Patlıcanları uzunlamasına dilimleyin, biberleri ince şeritler halinde kesin ve domatesleri halka şeklinde kesin.

Sebzeleri tuzlayın: Patlıcanları ve domatesleri tuzlayarak fazla sıvılarını çıkarın. Biberleri tuzlamak gerekli değildir.

Sebzeleri kurutmak için uygun bir yer seçin: Sebzeleri kurutmak için güneşli ve rüzgarlı bir yer seçin. Sebzeleri kurutmak için uygun bir yer yoksa, fırında veya dehidratörde kurutabilirsiniz.

Sebzeleri kurutun: Sebzeleri kurutmak için bir tel fırın ızgarası veya kurutma tepsi kullanın. Sebzeleri tek katman halinde yayararak kurutun. Sebzelerin kuruması için en az 2-3 gün gerekebilir.

Sebzeleri saklamak için hazırlayın: Kurumuş sebzeleri hava geçirmez kaplarda saklayın. Kavanozlarda veya plastik saklama kaplarında saklayabilirsiniz.

Dikkatli olun: Sebzelerin tamamen kurduğundan emin olun. Nemli sebzeler, küf ve bakteri oluşumuna neden olabilir.

Özetle, patlıcan, biber ve domates kurutmak oldukça kolaydır ve bu sebzeleri taze olarak tüketmek mümkün olmadığında tüketebilmeniz için harika bir yoldur. Ancak, sebzeleri doğru şekilde hazırlamak, uygun bir yer seçmek ve tamamen kurumasını sağlamak önemlidir. Bu dikkat edilmesi gereken noktaları uygulayarak, lezzetli ve besleyici kurutulmuş sebzeler yapabilirsiniz.

