



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI BİBERLİ EZME

<https://www.sabah.com.tr>

4 kg. domates
2 kg. salçalık kırmızı biber
1 kg. patlıcan
Yarım baş sarımsak
Yarım su bardağından biraz fazla zeytinyağı
2 çay bardağı sirke
Tuz
Çubruka

Közleyip kabuklarını soyduğumuz patlıcanları ve biberleri küçük küçük doğruyoruz. Domateslerin kabuklarını soyup doğruyoruz. Közlenmiş patlıcanları, biberleri ve sarımsakları da ilave edip ara sıra karıştırarak domatesler suyunu çekene kadar pişiriyoruz. Domatesler suyunu çekince belender'dan geçiriyoruz. Zeytinyağı, sirke, çubruka ve tuzunu ekleyip sirke suyunu çekene kadar pişiriyoruz. Sıcakken kavanozlara koyuyoruz, ağzını sıkıca kapatıp ters çeviriyoruz.

Not: Göçmen yemeklerinin vazgeçilmezi mercimek otu olarak da bilinen çubruka baharatını aktarlardan satın alabilirsiniz.
