PATLICANLI DOMATES SOSU

3 kilogram domates
500 gram sivri yeşil biber
1 kilogram patlıcan
7-8 diş sarımsak
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı elma sirkesi
1 yemek kaşığı dövülmüş kaya tuzu

Sivri biberleri ince ince doğrayın. Sıvı yağ ile kavurun.
Patlıcanları ocağın üzerinde veya fırında közleyip kabuklarını soyun. Küçük küçük doğrayın.
Domatesleri küçük parçalar halinde ayrı bir tencereye doğrayın. Kaynamaya başladıktan sonra altını kısın ve pişirmeye devam edin. 15-20 dakika pişirdikten sonra blender ile çok sulu olmayacak bir kıvamda, birazcık irice çekin. Kavrulan biberlerin üzerine ilave edin. Patlıcanları, dövülmüş kaya tuzunu, sirkeyi ekleyip birlikte kaynatın. Yaklaşık 15 dakika sonra kısık ateşte kaynarken, kavanozlara doldurun. Mutlaka yeni kapak kapatın. Tencereye ters çevirerek yerleştirin. Kavanozların üzerine gelene kadar su doldurun. Kaynamaya başladıktan sonra 15-20 dakika kaynasın. Tencerenin içinde soğuyana kadar bırakın.

© lezzetler.com tarif no:143148 • adı:Patlıcanlı Domates Sosu • gönderen:anka kuşu • indirme tarihi:25.04.2025 - 21:39