



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİSTO MANCHEGO

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

2 adet orta boy patlıcan
2 adet orta boy kabak
2 adet büyük boy kırmızı biber
2 adet büyük boy domates
1 adet büyük boy soğan
2-3 diş sarımsak
4 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
İsteğe bağlı olarak rendelenmiş peynir (Manchego veya benzeri bir peynir çeşidi)

Patlıcanlar ve kabaklar küp şeklinde doğranır. Kırmızı biberler ve soğan da doğranır. Sarımsaklar ezilir veya ince ince doğranır. Domatesler küçük küpler halinde doğranır.
Bir tavada zeytinyağı ısıtılır. Doğranmış soğan ve sarımsaklar eklenip yumuşayana kadar kavrulur. Soğanlar yumuşadıktan sonra doğranmış patlıcan, kabak ve kırmızı biberler eklenir. Sebzeler yumuşayana ve hafif renk alana kadar kavrulur.
Ardından doğranmış domatesler eklenir. Tuz ve karabiberle tatlandırılır.
Sebzeler yumuşayıp suyunu salıp çekene kadar orta ateşte pişirilir. Karışım koyulaşmalı ve sebzeler tamamen pişmeli.
Pişen Pisto Manchego servis tabağına alınır. Üzerine isteğe bağlı olarak rendelenmiş peynir veya yumurta eklenebilir.

