RATATOUİLLE

3 patlıcan
7 tane olgun domates (küp küp doğranmış)
4 kabak
2 çorba kaşığı fesleğen
4 soğan
1 yemek kaşığı maydanoz
6 tane kırmızı biber
Çeyrek çay kaşığı kekik
5 çorba kaşığı margarin
6 diş sarımsak
Tuz ve karabiber

Provans'ın bu ünlü sebze türlüsünde tüm sebzeler ayrı ayrı pişiriliyor. Patlıcan ve kabakları 1 santimetre eninde yuvarlak dilimler halinde doğrayın, patlıcanları tuzlu suda bekletin. Soğanı hilal şeklinde doğrayın. Biberi ince uzun dilimler halinde doğrayın. Genişçe bir tavaya 1 kaşık margarin yarısını koyup eritin. Kurulanmış patlıcan dilimlerini yağda hafifçe kızartın. Tavadan alıp, kağıt havlu üzerinde yağını süzdürün. Temiz, genişçe bir tavanın dibine yayın. Kızartma yaptığınız tavadaki yağı dökün. Tekrar biraz yağ koyup kızdırın ve kabakları hafifçe kızartın. Daha sonra patlıcanların yanına ekleyin. Kabak kızarttığınız tavada, aynı yağ ile soğanları kavurun. Soğanları da patlıcanın bulunduğu tavaya dizin. Kızartma tavasında 2 çorba kaşığı yağı kızdırın ve biberleri kızartın. Biberleri de soğanların üzerine dizin. Kızartma tavasında kalan yağa sarmısakları atın, kısa bir süre sonra da kekik, tuz, biber ve doğranmış domatesleri ekleyip 7-8 dakika kadar, kısık ateşte pişirin. Domatesli karışımı tavadaki sebzelerin üstüne dökün ve 10 dakika kısık ateşte pişirin. Oda ısısına gelince servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:100651 • adı:Ratatouille • gönderen:Saadet • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:21