



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

RATATOUILLE

Domates Sosu İçin:

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1/2 adet soğan

1 adet kapy biber

2 adet domates

3-4 dal taze kekik

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 çay kaşığı tuz

1/2 çay kaşığı karabiber

Sebzeler İçin:

2 adet orta boy kabak

2 adet orta boy patlıcan

1 adet domates

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1/2 çay bardağı zeytinyağı

Üzeri İçin:

3-4 yemek kaşığı zeytinyağı

1-2 Dal taze kekik

Ratatuy tarifi için önce kapy biberi ocak üzerine bir sac koyarak közleyin. Ardından, biber hala sıcakken, lezzetini koruması için üzerini streç filmle kapatıp bir tabağa alın.

Mutfak robotuna domatesleri ekleyerek püre haline getirin. Közlenmiş kırmızı biberin kabuklarını soyarak mutfak robota ekleyin ve domateslerle birlikte pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar karıştırın.

Zeytinyağı ile incecik doğradığınız soğanı bir tavaya alın. Kısık ateşte yavaşça kavurmaya başlayın. İsteğe bağlı olarak sarımsak ekleyerek kavurma işlemine devam edebilirsiniz.

Yumuşayan soğanların üzerine domates sosunu ekleyin. Toz şeker, tuz, karabiber ve taze kekiği ilave ederek, kısık ateşte 10-15 dakika pişirin.

Kıvamı hafif koyulaşan sosun içinden kekiği çıkarın ve fırına dayanıklı bir kabın tabanına sosu yayın.

Patlıcanları kabuklarıyla birlikte ince ince ve yuvarlak bir biçimde doğrayın. Tuzlu suyun içerisinde 15 dakika kadar acı suyunun çıkması için bekletin. Ardından suyunu süzdürün.

Kabakları ince ince doğrayın. Domatesleri de aynı boyut ve şekillerde doğrayın. Tüm sebzeleri bir kabın içine alın. Üzerlerine zeytinyağı, tuz ve baharatları ilave edin.

Domates sosunu yaydığınız kabın içine, sebzelerinizi dıştan içe doğru yan yana dizin.

Üzerlerine zeytinyağı gezdirin. Taze kekik yapraklarını üzerine ekleyin.

Üzerini alüminyum folyo ile kapatıp üzerine bıçakla 4-5 delik açın. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 20 dakika pişirin.

20 dakika sonunda folyoyu kaldırın ve bu şekilde bir 30 dakika daha pişirin.

Üzeri hafifçe kızaran ratatouille hazır.



© lezzetler.com tarif no:178909 • adi:Ratatouille • gönderen:Gül • indirme tarihi:03.04.2025 - 04:27