



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SPETSOFAI

<http://www.bandak.gr>

2 Bandak Baharatlı Sucuk
1 Büyük boy patlıcan
5 Büyük boy yeşil biber
3 Büyük boy kırmızı biber
3 Büyük olgun domates
1 Fincan doğal zeytinyağı
Taze çekilmiş karabiber
Tuz

Tüm malzemeleri ve sucukları kalın parçalar halinde kesiyoruz. Büyük bir tavaya yağ ilave edip ısıtıyoruz ve önce sucuklar renk alana kadar kavuruyoruz. Sucukları tavadan çıkarıp aynı yağın içerisinde tüm biberleri patlıcanlarla birlikte kavuruyoruz.

Domateslerimizi kalın rendeden geçirdikten sonra sucuklarla birlikte tavaya aktarıyoruz. Kalan yağı da ilave ettikten sonra ısıyı yarıya indiriyoruz.

Tüm malzemeler ve salça kıvam alana kadar yemeğimizi kısık ateşte pişirmeye bırakıp belli aralıklarla karıştırıyoruz. Servis etmeden önce arzuya göre bir miktar tuz ve karabiber ilave ediyoruz. Hafif soğuduktan sonra büyük ve derin bir tabakta servis ediyoruz.

