



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

STAMBOLOVO LÜTENİTSASI (HASKÖY BULGARİSTAN)

AB Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı
Meriç Sanal Mutfağı

10 kg kırmızı közlemelik biber
6 kg domates
4 kg patlıcan
1 lt ayçiçeği yağı (zeytinyağı, susam yağı v.s)
1 avuç rafine olmayan saf şeker
Tuz

En başta seçilen közlemelik kırmızı biberler çok sağlam ve sezonunda olmalıdır. Domatesler soyulur ve domates suyu hazırlanır, ocak üzerinde hafif ateşte kaynatılır. Domates suyu koyulaştığında, yanına közlenmiş ve öğütülmüş biberlerle patlıcanlar ilave edilir. Yağ konulur, kazanın değişik yerlerine tuz serpilir ve iyice karıştırılır. Karıştırarak ocakta pişirmeye devam edilir, sonunda biraz şeker ilave edilir.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 23.09.2024