



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUMBI (ÇANAKKALE)

Çanakkale Valiliği

½ su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı göce
1 adet orta boy soğan
2 adet patlıcan
2 adet domates
½ baş maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
2 bardak su

Yağlanmış olan tavanın içine soğan konularak, pembeleşinceye kadar kızartılır. Pembeleşmiş soğana göce eklenir. Daha sonra bu karışıma küp şeklinde kesilmiş domatesler ilave edilir. Hemen sonrasında kesilmiş olan patlıcanlar tavaya konulur ve bu karışım kavruluncaya kadar ocağın üzerinde bekletilir. Bu arada tuz, pul biber ve kara biber ilave edilir. Kavurma işleminin bitiminde 2 bardak su ilave edilir ve tavanın ağzı bir kapak yardımıyla kapatılır.

Bu karışımın soğumasına izin verilmeden bir tepsi yağlanır ve malzemeler oval olacak şekilde (avuç içi büyüklüğünde) tepsiye yerleştirilir. Bu şekilde hazırlanan tumbilerin üzerine başka bir kapta çırpılarak hazırlanmış zeytinyağı salça karışımı sürülür ve 100 derecedeki fırına sürülerek pişirilir.

