



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUMBI (ÇANAKKALE)

Yarım su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı göce
1 adet orta boy soğan
2 adet patlıcan
2 adet domates
Yarım bağ maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
2 su bardağı su

Soğanları ince ince doğrayın ve pembeleşinceye kadar kavurun. Pembeleştiğinde göceyi ekleyin. Üzerine küp küp kestiğiniz domatesleri ekleyin. Daha sonra patlıcanları ekleyip kavrulana kadar bekleyin. Tuz, pul biber ve karabiberi ilave edip, kavurmayı bitirdiğinizde 2 bardak su ekleyip tavanın ağzını kapatın. Karışım soğumadan bir tepsiyi yağlayın ve malzemeleri oval şekillerde tepsiye yerleştirin. Bu şekilde dizdiğiniz tumbilerin üzerine hazırladığınız zeytinyağı ve salça karışımını sürün ve 100 derecedeki fırınızdaki pişirin.

