



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 (ince dövülmüş buğday)
1 adet orta boy soğan
2 adet patlıcan
2 adet domates
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
2 su bardağı su

Patlıcanları soyup doğrayın ve tuzlu suda bekletin.

Tavanın içine yağ döküp yemeklik doğradığınız soğanları ilave edin ve pembeleşinceye kadar kavurun.

Pembeleşmiş soğana göceyi ekleyin.

Daha sonra bu karışıma küp küp doğranmış kesilmiş domatesleri ilave edin.

Hemen sonrasında patlıcanları tavaya koyup bu karışım kavruluncaya kadar ocağın üzerinde bekletin.

Bu arada damak zevkinize göre tuz, pul biber ve karabiber ilave edin.

Kavurma işleminin bitiminde 2 bardak su ilave edip tavanın ağzını bir kapak yardımıyla kapatın.

Göceler şişince ince doğradığınız maydanozu karışıma ilave edin.

Malzemenin soğumasına izin vermeden bir tepsiyi yağlayın ve malzemeleri oval olacak şekilde (avuç içi büyüklüğünde) tepsiye yerleştirin.

Bu şekilde hazırlanan tumbilerin üzerine başka bir kapta çırpılarak hazırlanmış zeytinyağı salça karışımını sürüp 100 derecedeki fırında pişirin.

Pişen tumbileri servis tabağına alın.

