



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TUMBI (ÇANAKKALE)

Çanakkale İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 adet orta boy soğan  
2 adet domates  
2 adet patlıcan  
maydanoz, karabiber, biber pul biber  
1 su bardağı sütlü göce  
½ yağ (zeytinyağı)

Önce bir tavanın içine soğanı doğrarız. Sonra domatesleri küp şeklinde doğrayarak ilave ederiz. Aynı şekilde patlıcanları da tavaya koyar iyice kavururuz. Kavrulduğunda 2 bardak su ilave ederiz. Su kaynarken içine atar ve kapatırız. Fazla soğumadan tepsiyi yağlayıp elimizle yarım oval şekil vererek tepsiye dizeriz 100 derecelik fırına salarız. (fırına vermeden önce tumbilerin üzerine salça ve zeytinyağını çırparak süreriz)