



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUNÇİLİK

1 kg kırmızı biber
1 kg patlıcan
1 miktar sirke
1 miktar tuz
1 miktar sarımsak
1 miktar acı biber

PATLICAN VE BİBERİ YIKADIKTAN SONRA ALÜMİNYUM FOLYOYA SARIP ÖNCEDEN ISITILMIŞ 180 DERECE FIRINA ATIYORUZ. PİŞTİKTEN SONRA KABUKLARINI SOYUP BİÇAK YARDIMIYLA UFAK UFAK PARÇALIYORUZ. DİĞER TARAFTA DOMATESLERİ RENDELEYİP TAVADA PİŞİRİYORUZ. PİŞEN DOMATES SOSUNU PATLICANLARIN ÜZERİNE DÖKÜYÖRÜZ. DAHA SONRA İSTEĞE GÖRE SİRKE, SARIMSAK, ACI BİBER VE TUZ EKLİYÖRÜZ.

Not: YAZIN TRAKYALILARIN FAVORİSİDİR. HER SOFRADA OLMAZSA OLMAZDIR.