

Abu Gannus

Malzemeler

2 adet buyuk boy patlican(yada 4 adet kucuk boy patlican)(kozlenecek)

3 adet domates (kozlenecek)

2 adet kirmizi biber(kozlenecek)

1 adet yesil biber(kozlenecek)

2-3 dis sarimsak

1 cay kasigi pul biber

1 cay kasigi kimyon

2 yemek kasigi zeytinyagi

1 cay kasigi tuz

1 yemek kasigi nar eksisi(veya yarim limon)

Uzeri icin;

bir avuc maydanoz

bir avuc nane

2 yemek kasigi zeytinyagi

2 cay kasigi nar eksisi(cok az olacak)

Yapilisi

Ilk olarak domates,biber ve patlicani kozleyin.Kozlenmis patlican,domates ve biberlerin elinizle kabuk kisimlarini soyun.Kozlediginiz biberleri kucuk kucuk dograyin.Bicakla birkac kez ustunden gecin.Ayni islemleri patlican ve domates icinde uygulayin ve bir kapta uc malzemeyide karistirin.Ezilmis sarimsaklari,tuz,pul biber,kimyon,zeytinyagi ve nar eksisini ekleyip karistirin.Servis edilecek tabaga dokun.Ince kiyilmis nane ve maydanozu yerlestirin.Uzerine de 2 yemek kasigi zeytinyagini gezdirin.Cok az nar eksisi ekleyin.