

Ajvar Sosu

Malzemeler

2 kg patlican,
1 kg kirmizi kapy biber,
8 adet orta boy domates,
8-9 iri dis sarimsak,
2 sogan,
1 cay b. zeytinyagi,
1 corba k. kirmizi pul biber,
1,5 corba k. tuz,

Yapilisi

Oncelikle patlicanlari ve kirmizi biberleri kozleyelim. Derince bir tencerede (duduklu tencere olabilir) sogani kucuk kucuk yemeklik dograyip, sarimsaklari da rendeleyip zeytinayaginda kavuralim. Domatesleri rendeleyelim ve ekleyelim. Suyunu cekene kadar kavuralim. Kozledigimiz ve kabuklarini soydugumuz kirmizi biber ve patlicanlari da tencereye ekleyelim. Tuzunu ve kirmizi pul biberi de ekleyip karistiralim. Bu karisimi blenderdan gecirelim. 10-15 dakika daha pisirelim. Bu asamada tencerenin kapagi kapali olsun(Sicramamasi icin).

Daha sonra sicakken temiz kavanozlara dolduralim ve kapagini da sikica kapatip ters cevirelim.

1 gece bu sekilde uzerine bir bez ortup isik almayan bir yerde bekletelim