

Firinda Zeytinyagli Patlican Yemegi

Malzemeler

1 kilo patlican
4 adet domates (kabuklari soyulmus)
3 adet carliston biber
2 adet kuru sogan
6 dis sarimsak
8 yemek kasigi riviera zeytinyagi
4 yemek kasigi sirke
3 adet kesme seker
Tuz
Su

Yapilisi

Patlicanlari alacali soyup halka halka dograyin. Siviyaagda kizartin ve kagit havlunun uzerine alin.

Firin kabiniza veya borcama once kizarttiginiz patlicanlari, uzerine kup kup dogradiginiz domatesleri, dogranmis biberleri, piyazlik dogranmis kuru sogani, ince kiyilmis sarimsaklari, tuzu ve sekeri ekleyin.

Ayri bir kapta zeytinyagi, sirke ve suyu karistirip guvectedeki malzemelerin uzerine dokun. 200 derecede ara ara karistirarak pisirin.