

Karisik Kizartma

Malzemeler

3 adet patlican
3 adet kabak
8 adet sivri Biber
5 adet domates
3 dis sarimsak
1 cay k. toz seker
1 cay k. kimyon
1 cay k. karabiber
1 tatli k. sirke
1 cay b. kaynar su
1 tatli k. domates salcasi
1 tatli k. biber salcasi
Sivi yag
Tuz

Yapilisi

Patlicanlari tam veya alacali soyun, 1 cm. kalinlikta halka halka dograyin ve tuzlu su icerisinde bekletin. Kabaklarin kabak oyacagi ile yuzeylerini kaziyin, halka halka dograyin ve tuzlu su icerisinde bekletin. Sivri biberleri iriligine gore, butun kullanin veya bolun. Butun kullanacaksaniz, bir kac yerinden delin. Domatesleri, rendeden gecirin. Sarimsaklari, iri iri kiyin.

Sos tavasina, 1 yemek kasigi zeytinyagi koyun, isitin. 1 tatli kasigi domates salcasi, 1 tatli kasigi biber salcasi ilave edin, kokusu cikincaya kadar kavurun. Uzerine rende domatesleri katin, diriligi gidinceye kadar kavurun.

Sarimsaklari katin, karistirin. Ardindan 1 cay bardagi kaynar su, 1 cay kasigi karabiber, 1 cay kasigi kimyon, 1 cay kasigi toz seker ve yeter miktarda tuz ekleyin, karistirin. Su kaynamaya basladiktan sonra, ocagin isisi en dusuk isi konumuna getirin.

En dusuk isi konumunda tava agizi acik olarak, suyu buhar olup ucuncaya kadar sosu pisirin. Sos pistikten sonra sosun kivami az sulu elma puresi gibi olacak. Bu asamada, 1 tatli kasigi uzum sirkesini sosa ekleyin, karistirilacak ve ocagi sonduurun.

Patlicanlar tuzlu su icerisinden sikarak, bir kap icerisine alin. Biberleri ve kabak dilimlerini mutfak havlusu ile kurulayip bir kap icerisine alin. Kizartma tavasini ocak uzerinde kizdirin.

Parmak uclarimizla yag uzerine serptigimiz su, cizirti sesi cikariyorsa yagimiz kizartma yapmak icin tam tavindadir. Patlican, kabak ve biberleri yakmadan uygun sekilde kizartin ve servis tabagina alin. Uzerine domates sosu gezdirin.