

Kozlenmis Sebzelerle Ezme

Malzemeler

3 tane patlican
1 tane kirmizi biber
3 tane biber
1-2 tane domates
3 dis sarimsak
Maydanoz
Zeytinyagi , tuz
1 yemek kasigi salca
1 tatli kasigi sumak
1 tatli kasigi kirmizi pul biber

Yapilisi

Folyo serdigimiz firin izgarasina patlicanlari, biberleri ve domatesleri koyalikim.Firinda izgara konumunda kozleyelim.Uzeri kizarmaya baslayinca ozellikle patlicanlarin diger tarafini cevirelim. Bicakla yumusayip yumusamadiklarini kontrol edelim. Yumusamislarsa pismis demektir.Kozlenen malzememiz soguyunca kabuklarini soyalikim.Maydanoz, sarimsak ve sogani da ilave ederek rondodan gecirelim.Karistirma yapacagimiz buyuklukte bir kaba alalikim.Baharatlari, zeytinyagini, salcasini ve tuzunu ilave ederek iyice karistiralikim. Servis tabagina alarak servis yapalikim. Afiyet olsun:)