

## Lutenitsa

### Malzemeler

1 kilo domates  
4 adet patlican  
10 adet kirmizi biber  
1 corba k. tuz  
1 corba k. seker  
Yarim cay b. zeytinyagi  
6 dis sarimsak

### Yapilisi

Domatesin kabuklarini soyarak rondodan gecirin.Icine sarimsagi da ekleyin. Domatesleri bir tencerede yari miktarina inene kadar kaynatarak, cektirin. Diger taraftan patlican ve biberleri kozleyin. Kozlenen patlicanin ve biberlerin kabuklarini rahat soymak icin uzerini Strecleyerek bir kapta terletin. Bu yontemle kabuklardan kolayca kurtulabilirsiniz. Daha sonra biberlerin ortasini acip kalan cekirdekleri temizleyin ve ardindan biber ve patlicanlari rondoda ayri ayri cekin. Bu pure kivamina gelen karisimi da sos haline getirdiginiz tencereye ekleyin. Son olarak uzerine 1 corba kasigi tuz ve seker ve yarim cay bardagi zeytinyagi koyup guzelce karistirin.