

Ratatuy

Malzemeler

1 fincan zeytinyagi,
1 buyuk boy kuru sogan,
3 dis sarimsak,
1 kirmizi biber,
2 adet sakiz kabagi,
2 adet patlican,
2 dal feslegen (tazesi yoksa 1 cay kasigi kuru feslegen de olabilir)
4 adet domates,
1 kesme seker
bir tutam tuz

Yapilisi

Patlicanlari temizce yıkayalım. Kabuklarini soymadan ince ince halka seklinde dograyin.genisce tencerenizi alip ocaga koyun. zeytin yagini da koyarak atesi acin.Ince ince soganlari dograyin. Julyen seklinde kirmizi biberi dograyin.sarimsaklari da kucuk kucuk kiyin ve 3 dakika kadar kavurun. Patlicanlarin sularini sikip tencereye koyun. Karistirin ve tencerenin kapagini kapatip kisik ateste 3 dakika kadar pisirin. 3 dakikanin sonunda ince ince dogradiginiz kabuklu kabaklari, tuzu, sekeri ve ince ince kestiginiz 1 dal feslegeni de ekleyin. Karistirin 1 dakika pisirin. Son olarak domatesleri (kabuklari soyulmus ve kup seklinde dogranmis) ekleyin. Tencerenin agzini yagli kagitla sarin, tencerenin kapagini kapatın. Kisik ateste 20 dakika pisirin. Servis tabagina alarak afiyetle yiyebilirsiniz. ellerimize saglik:)