

Tepsi Asi

Malzemeler

2 dizi kuru patlican
1 dizi kuru biber
10 adet kuru domates
10 adet patates
1 yemek kasigi biber salcasi
1 yemek kasigi domates salcasi
1 bas sarimsak

Yapilisi

Kuru domateslerin yumusamasi icin uzerine sicak su dokulur. Kuru patlicanlar (ince dilimler halinde kurutulmus) ve biberler ayri tencerelerde yumusayana kadar haslanir. Patatesler kabuklari soyulup orta kalinlikta dilimlenir veisiya dayanikli firin tepsisine dizilir. Haslanan patlicanlar suzulur ve patateslerin uzerine yerlestirilir. Kuru biberler de suzulup patlicanlari uzerine dizilir. 1 bas sarimsak (sarimsak disleri ortadan ikiye kesilir) ve kuru domatesler de eklenir. Sosu icin; 1'er yemek kasigi domates ve biber salcasi yaklasik 1 kucuk su bardagi zeytinyaginda kavrulur. Kavrulan salcaya 2 bardak su eklenir ve yemege dokulur. Tepsi Asi firinda pisirilir.
Tepsi Asi servise hazirdir.
AFIYET OLSUN.