

Tumbi

Malzemeler

Tumbi için gerekli malzemeler:

1 su bardağı dövülmüş buğday

2 adet patlıcan

2 adet domates

1 adet soğan

1/4 bağ maydanoz

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı pul biber

2 bardak su

Sos için:

1 tatlı kaşığı salça

1/2 su bardağı zeytinyağı

Yapılışı

İki patlıcan alacalı soyulup kup kup doğranır ve tuzlu suda bekletilir. İki domatesinde

kabukları soyulur ve doğranır. bir adet soğan ve yarım bağ maydanoz inceceşki kiyilir.

Zeytin yağı dokulen tavada soğan kavurulur. Kavrulan soğana dövülmüş buğday ve patlıcanlar

ardında da domatesle eklenip kavurulur. Bir tatlı kaşığı tuz serpilip kavrulan malzemelere

iki bardak su eklenip pisirilir. Bir kaseye zeytinyağı koyulup üzerine bir tatlı kaşığı

salça koyulup cirpilarak sos hazırlanır. Bu sırada pisen yemeğe doğranan maydanozlar

eklenir. Fırın tepsisi yağlanır ve suyunu çeken yememiz kasıkla üzerine dizilir ve

pogaca şekli verilir. Üzerlerine salçalı sos sürülerek fırında pisirilir.

Tumbi sunuma hazırdır...