

Canakkale Tumbi

Toplam 65 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 40 dk

5 kişilik

Orta

~280 kcal

Açılış 5/10

Tumbi, göce, patlıcan, domates, soğan ve zeytinyağı ile şekillendirip fırınlayarak Canakkale Ayvacık yöresine ait bitkisel yemektir.

Malzemeler

- 1 su bardağı Göce
- 2 adet Patlıcan
- 2 adet Domates
- 1 adet Soğan
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 2 su bardağı Su

Yapılışı

1. Soğan zeytinyağında 5 dakika pembeleştirin.
2. Patlıcan ve domatesi küçük küpler halinde doğrayın.
3. Göce, patlıcan, domates, maydanoz ve baharat tencereye ekleyin.
4. Sıcak suyu koyup karıştırmak için 10 dakika kapağı kapalı yumuşatın.
5. Karışımı 10 dakika 110°C'de içi büyüklüğünde şekillendirin.
6. Salçayı zeytinyağıyla karıştırıp tumbilerin üstüne sürün.
7. Tumbileri 180°C'de fırında 25 dakika kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Göceyi sıcak karışım katmak için 10 dakika 110°C'de şekil tutmasını sağlayın.

SERVIS ÖNERİSİ

Yoğurtsuz, zeytinyağlı meze gibi 110°C'de sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten