

Nice Fırın Ratatouille

Toplam 67 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 45 dk

4 kişilik

Orta

~240 kcal

Fransız ratatouille, patlıcan, kabak, biber ve domatesi zeytinyağıyla pişirip Akdeniz kokulu, sebze ağırlıklı ana tabak yapar.

Malzemeler

- 2 adet Patlıcan
- 3 adet Kabak
- 2 adet Kırmızı biber
- 4 adet Domates
- 1 adet Soğan
- 3 diş Sarımsak
- 5 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Patlıcan, kabak, biber ve domatesleri benzer kalınlıkta doğrayın.
2. Soğan ve sarımsağı zeytinyağında 5 dakika yumuşatın.
3. Sebzeleri fırın kabına katmanlı şekilde yerleştirin.
4. Üzerine zeytinyağı, tuz ve kekik gezdirin.
5. 180°C fırında 40-45 dakika sebzeler yumuşayana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri benzer kalınlıkta kesmek fırında eşit yumuşamalarını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kızarmış ekmek veya kızarmış balık yanlarında servis edin.