

# Paris Ratatouille Güveç

Toplam 70 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 45 dk 4 kişilik Orta ~190 kcal

Ratatouille, patlıcan, kabak, biber ve domatesi zeytinyağıyla ayrı ayrı yumuşatıp, pek güveçte birleştiren klasik Fransız sebze yemeğidir.

## Malzemeler

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

## Yapılışı

- Patlıcan ve kabağı 1ri küp doğrayıp hafif tuzlayın.
- Sebzeleri ayrı ayrı zeytinyağında 4-5 dakika çevirin.
- Soğan ve sarımsak tencerede 5 dakika yumuşatın.
- Domatesleri ekleyip sosu 10 dakika koyulaştırın.
- Tüm sebzeleri sosla birleştirip 20 dakika kısık ateşte pişirin.

### PÜF NOKTASI

Sebzeleri ayrı kavurmak her birinin dokusunu korur.

### SERVİS ÖNERİSİ

Kızarmış ekmek veya sade pilavla 11 servis edin.