

Paris Ratatouille Tenceresi

Toplam 65 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 40 dk

4 kişilik

Orta

~250 kcal

Ratatouille, patlıcan, kabak, biber, domates ve fesleğeni zeytinyağında ayrı ayrı pişirip birleştiren Provence sebze yemeğidir.

Malzemeler

- 2 adet Patlıcan
- 3 adet Kabak
- 2 adet Kıpıya biber
- 4 adet Domates
- 1 adet Soğan
- 3 diş Sarımsak
- 0.5 demet Fesleğen
- 5 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Patlıcan, kabak ve biberleri 2 cm parçalar halinde doğrayın.
2. Patlıcanı zeytinyağında 6 dakika kızartın.
3. Kabak ve biberleri ayrı ayrı 5 dakika soteleyin.
4. Soğan ve sarımsağı tencerede 5 dakika yumuşatın.
5. Domates, sirke, tuz ve sebzeleri ekleyip 12 dakika pişirin.
6. Fesleğeni son anda katıp 5 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri ayrı kızartarak ratatouille içinde şekillerini korur.

SERVİS ÖNERİSİ

Fesleğen ve kızartarak eklemekle 11/16 da sıcak sunun.