

Provence Ratatouille Tenceresi

Toplam 70 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Orta

~210 kcal

Açılış 15/10

Ratatouille, patlıcan, kabak, biber, soğan ve domatesi ayrı ayrı kavurup otlarla birleştiren Provençal sebze yemeğidir.

Malzemeler

- 2 adet Patlıcan
- 2 adet Kabak
- 2 adet Kıpıya biber
- 2 adet Soğan
- 2 su bardağı Domates püresi
- 4 diş Sarımsak
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı
- 4 dal Taze kekik

Yapılış

1. Patlıcan, kabak, biber ve soğan eşit küpler halinde doğrayın.
2. Patlıcan zeytinyağında 8 dakika kavurup kenara alın.
3. Kabak ve biberi ayrı ayrı 6 dakika kavurun.
4. Soğan ve sarımsak tencerede 8 dakika yumuşatın.
5. Domates püresi ve kekiği ekleyip 10 dakika pişirin.
6. Sebzeleri sosa katıp 12 dakika kısık ateşte birleştirin.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri parti parti kavurmak sulu yahni yerine canlı doku verir.

SERVİS ÖNERİSİ

İliskiler olarak ekşi mayalı ekmekek veya 1 zgarı avuk yanlarında sunun.