

Ratatouille

Toplam 75 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Orta

~170 kcal

Açılış 5/10

Patlıcan, kabak, biber ve domatesin fırında piştiği Fransız sebze yemeği.

Malzemeler

- 2 adet Patlıcan
- 2 adet Kabak
- 4 adet Domates
- 2 adet Kırmızı Biber
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 8 yaprak Fesleğen

Yapılışı

1. Patlıcan, kabak, domates ve kırmızı biberi eş kalınlıkta dilimleyin.
2. Domateslerin bir kısmını zeytinyağıyla fırın kabının tabanına yayın.
3. Kalan sebzeleri dönüşümlü sıralarlayarak fırına koyun.
4. Üzerine kalan zeytinyağı gezdirip kapağı kapatın.
5. Önceden ısıtılmış 180°C fırında sebzeler yumuşayana kadar 40-45 dakika pişirin, fesleğenle servis edin.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri eş kalınlıkta dilimleyin; fırında pişirme sırasında yumuşar.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze fesleğenle sıcak veya ılık servisi edin.