

Sicilya Caponata

Toplam 85 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 55 dk

6 kişilik

Orta

~240 kcal

Açılış 13/10

Caponata, patlıcan domates, kereviz, kapari, zeytin, kuru üzüm ve üzüm sirkesini tatlı ekşi Sicilya mezesinde toplar.

Malzemeler

- 3 adet Patlıcan
- 4 adet Domates
- 3 dal Kereviz sapı
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Kapari
- 0.5 su bardağı Yeşil zeytin
- 0.3 su bardağı Kuru üzüm
- 3 yemek kaşığı Üzüm sirkesi
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Şeker
- 6 adet Ekmek dilimi

Yapılış

1. Patlıcanları 2 cm küpler halinde doğrayın.
2. Patlıcanları zeytinyağında 15 dakika yumuşayana kadar pişirin.
3. Soğan ve kereviz saplarını tencerede 6 dakika kavurun.
4. Domatesleri ekleyip 10 dakika sos gibi pişirin.
5. Patlıcan kapari, zeytin, kuru üzüm, sirke ve şekerini ekleyin.
6. Caponatayı kapağı kapalı 20 dakika kısık ateşte pişirin.
7. Ilımlendirip kızarmış ekmekle servis edin.

PÜF NOKTASI

Caponatayı ılımlendirmek sirke, zeytin ve patlıcan tadını dengeler.

SERVIS ÖNERİSİ

Kızarmış ekmek ve fesleğenle oda sıcaklığında servis edin.

Alerjenler

Kereviz

Gluten