

Patlıcanlı Ajapsandali

Toplam 60 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

5 kişilik

Kolay

~210 kcal

Açılış 5/10

Ajapsandali, patlıcan, biber, domates, soğan, sarımsak, kişniş ve fesleğeni ağağı pişiren Gürcü sebze yahnisidir.

Malzemeler

- 3 adet Patlıcan
- 2 adet Kırmızı biber
- 2 adet Yeşil biber
- 4 adet Domates
- 2 adet Kuru soğan
- 5 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 0.5 demet Kişniş yaprağı
- 0.5 demet Fesleğen
- 4 yemek kaşığı Ayçiçek yağı
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

Yapılış

- Patlıcanları küp doğrayıp tuzun yarısını 20 dakika bekletin.
- Patlıcanları kurutun.
- Soğanı ayçiçek yağında 5 dakika yumuşatın.
- Patlıcanı kırmızı biber ve yeşil biberi ekleyip 10 dakika kavurun.
- Domates, domates salçası, sarımsak, karabiber, pul biber ve kalan tuzu ekleyin.
- Yahniiyi kapak kapalı 18 dakika pişirin, patlıcanın kızarmasını azaltın.
- Kişniş yaprağı ve fesleğeni ekleyip 5 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Patlıcanı kızılınca süzdürmek yahniiyi acılatır, maden suyu ekleyebilirsiniz.

SERVİS ÖNERİSİ

Ilık ya da oda sıcaklığında sıcak meze veya lavaşla servis edin.

