

Ajvar

Toplam 115 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 55 dk

8 kişilik

Orta

~75 kcal

Açılış 1/10

Balkan ajvarı kızanmış kırmızı biber ve patlıcanla ekmeğe sürülen dumanlı bir sebze sosudur.

Malzemeler

- 1 kg Kırmızı biber
- 2 adet Patlıcan
- 80 ml Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Sirke

Yapılış

1. Biber ve patlıcanları yıkayıp kabuklarını soyun.
2. Sebzeleri robottan geçirip tencereye alın.
3. Zeytinyağı ve sirkeyle 45 dakika pişirin.
4. Ajvar sosu fazla koyu kalırsa birkaç damla su ekleyip yeniden çırpın.
5. Ajvar sosu küçük kaseye alıp aromasını oturduğunda servis edin.

PÜF NOKTASI

Biber kabuklarını tamamen soyun; kalan kabuk sosun dokusunu bozar.

SERVİS ÖNERİSİ

Kızarmak, kızarmış köfte veya peynir tabağının yanında servis edin.