

# Escalivada

Toplam 38 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 26 dk

4 kişilik

Kolay

~112 kcal

Açılış 3/10

Escalivada, kızarmış patlıcan ve biberleri zeytinyağıyla birleştirerek dumanlı şerin ve tapas tarzı bir İspanyol tabakıdır.

## Malzemeler

- 2 adet Patlıcan
- 3 adet Kıpırcık biber
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Patlıcan, biber ve soğanı yağlayıp fırına verin.
2. Sebzeleri 200°C fırında kızarmaya kadar yaklaşık 24 dakika pişirin.
3. Sebzeleri kapalı kaptaki dinlendirip kabuklarını soyun ve uzun şeritler halinde dilimleyin.
4. Escalivadayı zeytinyağı ve tuzla tatlandırıp sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sebzeleri kabuklarını kızarmadan önce yıkayın ve kurutun.

### SERVİS ÖNERİSİ

Sebzeleri 110°C'de serin verin, üstüne zeytinyağı gezdirin.