

Paris Ratatouille Tenceresi

Toplam 65 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 40 dk 4 kişilik Orta ~250 kcal Açılış 15/10

Ratatouille, patlıcan, kabak, biber, domates ve fesleğeni zeytinyağında ayrı ayrı pişirip birleştiren Provence sebze yemeğidir.

Malzemeler

- 2 adet Patlıcan
- 3 adet Kabak
- 2 adet Kıpıya biber
- 4 adet Domates
- 1 adet Soğan
- 3 diş Sarımsak
- 0.5 demet Fesleğen
- 5 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Patlıcan, kabak ve biberleri 2 cm parçalar halinde doğrayın.
- Patlıcanı zeytinyağında 6 dakika kızartın.
- Kabak ve biberleri ayrı ayrı 5 dakika soteleyin.
- Soğan ve sarımsağı tencerede 5 dakika yumuşatın.
- Domates, sirke, tuz ve sebzeleri ekleyip 12 dakika pişirin.
- Fesleğeni son anda katıp 5 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri ayrı kızartmak ratatouille içinde şekillerini korur.

SERVİS ÖNERİSİ

Fesleğen ve kızırtı ile 11/16 da sıcak sunun.