

Ratatouille

Toplam 105 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Orta

~170 kcal

Açılış 5/10

Patlıcan, kabak, biber ve domatesin fırında piştiği Fransız sebze yemeği.

Malzemeler

- 2 adet Patlıcan
- 2 adet Kabak
- 4 adet Domates
- 2 adet Kırmızı Biber
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 8 yaprak Fesleğen
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Kabak, patlıcan, domates ve biberi eş kalınlıkta kollar halinde dilimleyin.
2. Domates sosunu fırın tabanına yayın.
3. Sebzeleri sırayla üstüne dizin, kalınlıkla eşit olsun ki aynı anda pişsin.
4. Zeytinyağı, tuz, sarımsak ve kekik gezdirin.
5. Üzeri kapalı 180°C fırında 30 dakika pişirin.
6. Üstünü açılıp 2 dakika daha pişirin ve 8 dakika dinlendirin, sebzeler dilimlenirken dağılmasın.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri eş kalınlıkta dilimleyin; fırında aynı anda yumuşar.

SERVİS ÖNERİSİ

Taze fesleğenle sıcak veya ılımlı servis edin.