



## Cive

Cive



5 melanzane  
2 cipolle  
5 pomodori  
5 pepe italiane  
3 spicchi d'aglio  
1 bicchierino di riso  
1 bicchierino olio d'oliva  
1 cucchiaino di peperoncino a rosso  
1 cucchiaino di sale  
2 cucchiaini di menta secca

# Le melanzane si sbucciano italiano dimensioni di dado poi si mette nell'acqua salata e rimangono circa per mezz'ora.

# Nella pentola si mette olio vegetale dopo aver riscaldato si aggiunge le cipolle tagliate e si arrossisce poi si aggiungono le pere tagliate infine levati i semi. Si arrossisce finché cambia il colore di pepe.

# Alla sopra se aggiungono le melanzane e si pizzica metà di sale si miscela poi si comporta il coperchio e si inserisce sul fuoco medio e si cucina circa per 15 minuti.

# Dopo si inseriscono i pomodori tagliati sopra delle melanzane e si aggiungono agli oper stato insieme con riso lavato peperoncino a rosso menta secca e l'altra metà di sale.

# Si coperta il coperchio di pentola senza miscelare e si lascia cucinare circa per 15 minuti poi si leva dal fuoco.  
# Quando il cibo preparato diventa fresco nella pentola si miscela e poi porta al tavolo.

Nota: Cive è una ricetta regionale della zona d'Antalya. Secondo della stagione si possono usare menta fresca ed aglio fresco.