



Sogurme

Sögürme



3 melanzane
3 pepe di ciarliston
3 spicchi d'aglio
2 pomodori
5-6 cucchiai olio d'oliva
1 cucchiaino di farina

- # Melanzane, pomodori e pepe si rotolano nel foglio alluminio seperatamente.
- # Poi i pacchetti preparati si fidano nel vassoio del forno e poi sia Rossi sono nel forno riscaldato a 200 gradi finché diventano morbide.
- # Dopo aver tolto dal forno si sbucciano e poi si pestano.
- # La miscelata preparata si mette nella ciotola dammi cenare alla sua prassi aggiungono aglio testato sale ed olio d'oliva si miscelano.
- # Servirsi caldo o fresco.

Nota: In molti posti d' Anatolia si prepara questa ricetta. Pero questa preparazione si è presa della zona d'Adana.