



«Пача» из баклажанов

Patlıcan Paçası



4 баклажана
4 зубчика чеснока
4 помидора
3 ст.л. фруктового уксуса
0,5 стакана оливкового масла
0,5 стакана воды
1 ч.л. соли

Баклажаны очистить от кожуры полностью, разрезать на 2 части и положить в соленую воду на 30 минут.

Затем баклажаны разрезать вдоль еще на 2 части и разместить в кострюле бок о бок.

Сверху на баклажаны выложить тертые на терке 2 помидора, спрыснуть оливковым маслом, посолить и залить 0,5 стаканом горячей воды. Варить пока баклажаны станут мягкими.

В это время 2 тертых на терке помидора смешать с измельченным чесноком и уксусом. Этую смесь вылить на баклажаны.

Когда закипит, готовить еще 1-2 минуты, снять с огня.

Подавать теплым или холодным.

Баклажаны приготовленные на оливковом масле, под закрытой крышкой можно поставить в холодильник. На следующий день они будут еще вкуснее.