



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Дживе

Cive



5 шт. баклажан (1 кг.)
2 луковицы
5 средних помидоров
5 шт. стручкового зеленого перца
3 зубчика чеснока
0,5 стакана риса
0,5 стакана оливкового масла
1 ч.л. красного острого перца
1 ч.л. соли
2 ч.л. сушеной мяты

- # Баклажаны очистить, порезать кубиками, и положить в соленую воду на 30 минут.
- # В кастрюле нагреть масло, добавить мелко порезанный лук и пассировать до полуготовности.
- # Добавить очищенный от семечек крупно порезанный перец, пассировать еще некоторое время.
- # Затем добавить баклажаны, посыпать частью соли, перемешать, накрыть крышкой и готовить на среднем огне 15 минут.
- # Помидоры очистить от кожуры, крупно порезать и добавить в баклажаны. Затем добавить измельченный чеснок, рис, красный острый перец, мяту и посыпать солью.
- # Не перемешивая накрыть крышкой, готовить еще 15 минут, затем снять с огня.
- # Перемешать перед тем как подавать.

Рецепт принадлежит региону Анталии. В зависимости от сезона можно использовать в приготовлении свежий чеснок и свежую мяту.