



## 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 чл. красного острого перца  
1 чл. соли  
2 чл. сушеноей мяты

- # Баклажаны очистить, порезать кубиками, и положить в соленую воду на 30 минут.
- # В кастрюле нагреть масло, добавить мелко порезаный 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 Антальи. В зависимости от сезона можно использовать в приготовлении свежий чеснок и свежую мяту.