



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

Баклажаны на Оливк.масле

Zeytinyağlı Patlıcan



Пол килограмма баклажан
2 репч.лука
3 помидора
2 зелёных длинных перца
Пол стакана оливк.масла
1 стакан раст.масла для жарки
8 долек чеснока
1,5 чайн.ложки соли
1 кубик сахара

- # Баклажаны очистить от кожуры и положить в солёную воду на 30 минут.
- # Лук, чеснок, помидоры и перцы мелко порезать.
- # Лук и чеснок обжарить на оливк.масле, добавить перцы, после помидоры, потушить 5 минут.
- # Перед тем, как снять с огня, посолить и бросить сахар.
- # Баклажаны порезать и обжарить на раст.масле, овощи с луком положить на баклажаны. Немного остудить и подавать к столу.

Баклажаны на оливк.масле легкая и совершенно безвредная для здоровья пища.