



Patlıcan, domates ve biber ayrı ayrı alüminyum folyoya, ya da yağlı kağıda sarılır.
Paketler bir tepsiye konur ve 200 derece fırında yumuşayana kadar közlenir.
Fırından çıkıp, biraz soğuduktan sonra sebzelerin kabukları soyulur ve ince kıyılır.
Hazırlanan malzeme karıştırma kabına konur. Üzerine dövülmüş sarımsak, tuz ve zeytinyağı eklenir, karıştırılır.
Ilık ya da soğuk olarak sofraya getirilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1581 | Adı: Söğürme | İndirme tarihi: 25.04.2024 - 14:06