



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

AYVAR



5 adet patlıcan
5 adet kırmızı biber
5 diş sarımsak
1 adet iri kuru soğan
2 adet domates
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kaya tuzu

- # Patlıcanların ve biberlerin yüzeyinin bir kaç yerine bıçakla kesik atılır. Fırında ya da ateş üzerinde közlenir. Sonra kabukları soyulur ve kabaca doğranır.
- # Soğan yarım daire şeklinde doğranır. Sarımsaklar bir kaç parçaya kesilir. Domatesler de iri iri dilimlenir.
- # Tencereye zeytinyağı konur, ateşe yerleştirilir, soğan eklenir, kokusu çıkana kadar kavrulur, sarımsaklar katılır.
- # Bir kaç dakika sonra domatesler eklenir ve şeklini kaybedene kadar pişirilir.
- # Köz patlıcanlar, köz biberler ve tuz katılır. Kaynama noktasına gelene kadar kaynatılır.
- # Karışım blenderden geçirerek macun kıvamına getirilir.
- # Tekrar ateşe yerleştirilir, bir taşım daha pişirilir.
- # Kaynar vaziyetteyken kavanoza konur. Ağzı iyice silinir, kapağı sıkıca kapatılır ve ters çevrilir.
- # Bir gece bu durumda bekletilir. Sonra kavanoz düzeltilir ve 1 seneye kadar saklanabilir.

Not: Ayvar Balkanlarda bilinen, özellikle de Makedonya'da hazırlanan bir sostur.