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 getirlir.
Tekrar ateşe yerleştirlir, 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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2101 | Adı: Ayvar | İndirme tarihi: 22.08.2025 - 09:51