



## UKRAYNA USULÜ RATATOUILLE

### SOS İÇİN MALZEMELER

- 2 domates
- Zeytinyağ
- 2 kuru soğan, ince doğranmış
- 3 diş sarımsak, ince doğranmış
- Tuz, karabiber ve mercanköşk

### ANA YEMEK İÇİN MALZEMELER

- 1 patlıcan
- 1 kabak
- 2 domates
- 5-6 mantar
- 200 g taze mozzarella peyniri

### TARIF

1. Sos için, iki domatesin kabuklarını kolayca soymak için biraz haşlayın. Kabukları soyulduktan sonra, domatesleri küp küp kesin. Orta ateşe ayarlayarak tencerenizi ocağa koyun ve zeytinyağ, soğan ve sarımsağı ekleyin. Soğanları yumuşayıncaya kadar pişirin, ardından domatesleri ekleyin. Damak tadınıza göre tuz, karabiber ve kuru mercanköşkle çeşnilendirin.
2. VITALOK sisteminin etkinleşmesi için tencerenin kapağını tam olarak kapatın. En kısık ateşte 10 dakika pişirin.
3. Geri kalan sebzeleri ve mozzarella peynirini yaklaşık 9 mm lik dilimler halinde ince ince doğrayın. Mozzarella dilimleri biraz daha kalın olabilir.
4. Sos 10 dakika süreyle piştikten sonra, yarısını tavaya dökün ve sebze ve peynir dilimlerini düzenleyin. Her şey yerli yerinde olunca, kalan sosu da dökün ve tavanın kapağını kapatın. Kısık ateşte 10 dakika süreyle ya da sebzeler yumuşak olacak şekilde pişirin; sebzelerin besin öğelerinin buharlaşmasını önlemek için pişirme sırasında kapağın kapalı olmasına dikkat edin.
5. Yemeği sıcak servis edin ve afiyetle yiyin!