

SİVEREK TAVA

Porsiyon Adeti	5 KİŞİLİK	
Piştirme Yöntemi	BAKİNG	
Ön Hazırlık Süresi	20 Dakika	
Piştirme Süresi:	50 Dakika	
Adı- Soyadı	YILMAZ BEYAZPİRİNÇ	

Malzemeler	Miktar	Ölçü Birimi	Yapılışı ve Püf Noktaları
DOMETEZ	2	KG	Öncelikle tüm malzemeler yıkanır. Daha sonra JARDİNİERE şeklinde doğranır tüm malzemeler. Baharatlar eklenir daha daha önce 200c° ısıtılan fırında piştirme aşamasına geçilir. O sırada patlıcanlar közlenir yemek piştikten sonra (dometesin içinde bulunan su oranına göre su eklenebilir.) közlenen patlıcanlar BRUNOİSE şeklinde doğranıp birlikte servis edilir.
BİBER (acı)	400	GR	
Sarımsak	5	DİŞ	
KIYMA	400	GR	
KUYRUK YAĞI	100	GR	
PATLICAN	500	GR	
BAHARAT	1	PAKET	
SIVI YAĞ	100	ML	