

רכיבים:

1 פלפל אדום

1 פלפל צהוב

1 פלפל ירוק

2-1 פלפלים חריפים (ירוקים /אדומים)

3 כפות שמן זית

3 כפות שמן תירס

8 שיני שום קלופות, קצוצות גס

5 עגבניות גדולות קצוצות גס

מלח

פלפל שחור

2 כפיות קיבל טחון (כרוויה)

אופן ההכנה:

1. חוצים את הפלפלים המתוקים, מנקים את הזרעים וחוצים כל חצי לאורכו, ל-4 פרוסות.

2. חותכים את הפלפלים החריפים (כולל הזרעים) לרבעים לאורך.

3. מחממים את 2 סוגי השמן במחבת גדולה. מאדים בה את הפלפלים עד שהם נצרבים מעט. מוסיפים את השום ומאדים תוך כדי ערבוב , עוד 2 דקות.

4. מוסיפים את העגבניות הקצוצות (אין צורך לקלוף), מלח, פלפל וכפית קימל.

5. מערבבים, מכסים חלקית ומבשלים על אש בינונית – נמוכה, כ- 1 שעה. מערבבים מידי פעם.

הירקות מפרישים נוזלים רבים, כך כשמה שנשאר במחבת הוא רוטב סמיך ולא מימיי. מוסיפים עוד כפית קימל,מערבבים ומסירים מהאש.

הערה: ניתן לשמור את המרמומה כשבוע בצנצנת מעוקרת במקרר.