ŞAKŞUKA (ANTALYA)

Anadolujet Magazin

1 irice patlıcan
1 irice kabak
1 irice patates
7-8 sivri biber
3 iri domates
3 diş sarımsak
1/2 l. sıvı yağ
1 çay kaşığı sirke
Tuz

Patlıcanı alacalı soyup, arzunuza göre orta büyüklükte küp küp veya ince dilimler halinde doğradıktan sonra tuzlu suda yarım saat bekletin. Yarım kahve fincanını bir kenara ayırdıktan sonra kalan yağı gerektikçe ilave ederek kızartmada kullanın. Yıkayıp, süzdüğünüz patlıcanları ve patlıcanlara uygun doğradığınız kabak ve patatesi fritözde kızartın. Kızarttığınız sebzeleri tuzlayarak birkaç kat yaptığınız kâğıt havlu serilmiş tabağa çıkarın. Ayrı bir tavada, ayırdığınız yağda kalın halkalar halinde doğradığınız biberleri kızartın. Üzerlerine rendelenmiş domates, ezilmiş sarımsak, tuz ve sirke ilave edin. Servis tabağına geçirdiğiniz kızartmanın üzerinde gezdirip servis edin.

© lezzetler.com tarif no:65453 • adı:ŞAKŞUKA (Antalya) • gönderen:Cankat • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:23