



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ŞAKŞUKA

Patlıcan (3 adet)
Domates (3 adet)
Salça (1 çorba kaşığı)
Soğan (1 adet orta boy)
Sıvıyağ (1 çay bardağı)
Çarliston biber (3 adet)
Sarımsak (Yarım baş)
Tuz (1 tatlı kaşığı)
Karabiber (1 tatlı kaşığı)
Su (1-2 su bardağı)

Tavaya yarım çay bardağı sıvıyağı koyun ve kızdırın. Yağ kızarken 3 adet patlıcanı kabuklarını alacalı bir biçimde soyun.

Soyduğunuz patlıcanları küp küp doğrayın ve kızgın yağda kızartın. Patlıcanların yağlarını süzün ve bir servis tabağına alın.

Sosun hazırlığı: Bir tavada yarım çay bardağı sıvıyağı iyice kızdırın. Yarım baş sarımsağı doğrayın ve tavaya koyun.

1 adet orta boy soğanı ve yarım baş sarımsağı kuşbaşı doğrayın. Soğanı ve sarımsakları tavada kavurun. 3 adet biberi ince ince ve küçük bir şekilde doğrayın. Biberleri tavaya ilave edin ve karıştırın. Hepsini birlikte karıştırın ve biraz kavurduktan sonra 1 çorba kaşığı salçayı da ekleyerek kavurun. Bu sırada 3 adet domatesi de küp küp doğrayın ve tavaya atın.

1-2 bardak ılık suyu tavaya koyun. 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 tatlı kaşığı karabiberi ilave ederek bir süre daha karıştırın. Yemeği suyunu çekene kadar kaynamaya bırakın.

Sosunuz suyunu çektikten sonra daha önceden kızartıp servis tabaklarına aldığınız patlıcanların üzerine yaptığınız sosu dökün. Bir süre yemeğinizin soğumasını bekledikten sonra servis yapabilirsiniz.

Not: Patlıcanları yağ kızmadan atmamanız önerilir. Böylece patlıcanların yağı emmesini önleyebilirsiniz. Ayrıca patlıcanlar kızardıktan sonra yağlarının iyice süzülmesi ve kağıt peçete üzerinde bir süre bekletilerek yağının alınması sağlanmalıdır. Bazı yörelerde şakşuka yaparken, kızartılmış kabak ve patates de ilave edilmektedir.