ŞAKŞUKA

2 patlıcan
2 patates
1 soğan
5 diş sarımsak
5 sivri biber
4 domates
1 çorba kaşığı sirke
biraz tuz
sıvıyağ

Patlıcan ve patatesleri küp küp kesip kızartın. Süzgeçte yağları süzülsün. Bir tavada soğan ve sivri biberi soteleyin. Onlar yumuşarken içine kestiğiniz sarımsakları ilave edin. Biraz da hepsi sotelensin. Domatesleri ister rende isterseniz keserek soğanlı harca dökün. 15 -20 dakika domatesli harç kaynasın. 1 kaşık sirke ilave edin. Tuzunu ilave edin.Servis tabağına patlıcan ve patatesi koyun en üste domatesli harcı dökün. Soğuk olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:67850 • adı:Şakşuka • gönderen:karadadaş • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:41