



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAKŞUKA (ANTALYA)

Malzemeler :

- 1 kilo kemer patlıcan
- 1 kilo olgun domates
- 3 diş sarımsak
- Yarım kilo yoğurt
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı :

Patlıcanları çizgili soy. uzunlamasına dörde böl, iki cm. uzunluğunda doğra, 2 saat bol tuzlu suda tut. Sosu için domatesleri soy, robotda çek, tavaya yağı koy, domatesleri ilave et, tuzunu, şekerini koy, çok katı olmaksızın suyunu çekesiye kadar orta ateşte pişir. Patlıcanları süz, kurula, nar gibi kızart. havlu kağıdın üstüne dök, yağını al, sonra kayık tabağa koy. yoğurda sarımsakları döv, ilave et, patlıcanların üstüne dök. domates sosunu da yoğurdun üstüne gezdir.



Fotoğraf "dijital" tarafından gönderildi. 14.10.2019