



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAKÇUKA

MALZEME (6 kişilik)
4 büyük domates
4 büyük dolmalık biber
1 soğan
2 çay kaşığı kekik
6 yumurta
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz, karabiber, kırmızıbiber

Biberleri susuz buğulama şartlarında 10-15 dakika haşlayın. Islak kağıda sarın, 10 dakika bekletin. Kabuklarını soyun. Kibrit gibi dilimleyin. Biberleri, zeytinyağı ve soğanla pişirin. Fındık büyüklüğünde doğranmış domatesleri ve kekiği ekleyin. Termik tabanlı kabınıza bu malzemeyi yerleştirin. Kaşıkla her yumurta için bir çukur açın. Yumurtaları bu çukurlara kırın ve çok kısık ateşte, yumurta sarıları sertleşmeden pişirin. Çakçuka, sade veya kızarmış etlerle servis yapılabilir.
