



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ ŞAKŞUKA

1/2 kg az yağlı kuzu kuşbaşı et
6-7 adet dolmalık biber
2 adet acı sivri biber
2-3 orta boy domates
2 orta boy kuru soğan
kibrit kutusu kadar margarin
tuz, karabiber
4-5 adet yumurta

Önce kuzu eti suyunu çekince, yemeklik doğradığınız kuru soğanı ilave edip, biraz kavurun. Daha sonra üzerini örtecek kadar sıcak su ilave edip, etler yumuşayana kadar pişirin. Dolma biberleri yıkayıp boyuna olarak dörde bölün. Domatesleri yemeklik doğrayın. Arzuya göre acı biberleri de doğrayın. Hepsini, tuz ve karabiberini ilave edip, pişirin. İneceğine yakın içine yumurtaları kırıp, kapağını kapatın. Yumurtalar pişince servis yapın.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 03.06.2021