



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KIŞLIK ŞAKŞUKA

1 kg patlıcan
Yarım kg sivri biber
Yarım kg domates
4 diş sarımsak
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Patlıcanlar bir dolu bir boş şeklinde soyulur, tuzlu suda yarım saat bekletilir. Boyuna 4'e kesilir, sonra 2 parmak eninde doğranır. Üzerine yarım çay bardağı zeytinyağı eklenir, karıştırılır, pişirme kağıdı serilmiş tepsiye yayılır. 200 derece fırında hafif kızarana kadar pişirilir. Çelik tencereye Yarım çay bardağı zeytinyağı konur, 1-2 parçaya kesilmiş biberler bırakılır, bir kaç dakika kavrulur, sonra rendelenmiş domates ve tuz ilave edilir. Biraz sonra fırınlanmış patlıcanlar ve kıyılmış sarımsaklar katılır. 3 dakika sonra 2 adet kavanoza paylaşılır. Kavanoz ters çevrilir. Soğuyunca düzeltilir. Uzun süre saklanır.