



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## PATLICAN ŞAKŞUKA

1 kavanoz Tat "Şakşuka" Kızartma Sosu  
4-5 adet patlıcan  
Sıvı yağ  
Sarımsaklı yoğurt

Patlıcanları alacalı soyup, küçük küpler halinde doğrayınız. Kızaran patlıcanları süzgece koyup fazla yağını süzdürünüz. Yayvan bir tencereye 1 kavanoz Tat "Şakşuka" Kızartma Sosu koyup hafifçe ısıtınız. Sosun içine kızarmış patlıcanları ilave edip karıştırdıktan sonra servis tabağına alıp ılıtınız. Üzerine sarımsaklı yoğurt döküp servis ediniz.