



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAKA ŞUKA

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1 kg kemer patlıcan
1 kg olgun domates
3 diş sarımsak
½ kg yoğurt
1 tatlı kaşığı şeker
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz

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, suyu çekesiye kadar orta ateşde pişir. Çok da katı yapma. 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.
