



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞAKŞUKA

3-4 orta boy patates  
1,5 yemek kaşığı un  
1 tatlı kaşığı mısır nişastası  
1 paket kabartma tozu  
Tuz  
Kızartmak için:  
Sıvı yağ

Patlıcanlar küp küp doğranır.  
Tuzlu suya konur, bir müddet bekletilir. Soğan, biber ince ince doğranır.  
Domatesler de küçük küpler halinde doğranır. Sarımsak ezilir ya da doğranır. Patlıcanlar kızgın yağda kızartılır.  
Peçeteyle fazla yağı alınır. Sosu için tavaya 2-3 yemek kaşığı sıvı yağ konur.  
Soğan, biber ve sarımsak yağa konur, kavrulur. Ardından salça eklenir, bir süre sonra da domatesler, tuz, baharatlar ve şeker eklenir.  
Sos patlıcanlarla harmanlanır ve maydanozla süslenir.

