



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAKŞUKA (ANTALYA)

Dünden Bugüne Antalya

5-6 tane sivri biber
2 tane patlıcan
2 tane olgun domates
2 adet patates
3-4 diş sarımsak
1,5 su bardağı zeytinyağı
Tuz

Sebzeler yıkanıp temizlenir. Patlıcanlar alacalı soyulur. Küp şeklinde doğranıp tuzlanır. 15-20 dak. bekletilir. Biber sap ve sapdipleri alınıp tohumları çıkartılarak 2 cm uzunluğunda doğranır. Patates soyulup küp şeklinde doğranır. Temiz bir mutfak bezinin arasında bekletilir. Domateslerin sap ve sapdipleri alınıp kabukları ve çekirdekleri temizlenir. Küçük küpler şeklinde doğranır. Önce patatesler yağda renk alıncaya kadar kızartılıp kağıt yayılmış bir kaba alınır. Patlıcanlar yıkanıp suyu iyice alınıp alındıktan sonra patatesin kızartıldığı yağda kızartılır. Kağıt yaydığımız bir kaba alınır. Biberlerde kızartılıp kağıt yayılmış bir kaba alınır. Ayrı bir kapta az yağda domatesler eriyinceye kadar pişirilir. Sonra dövülmüş sarımsak ve tuz ilave edilir. Servis tabağına konulan patlıcan, biber ve patatesin üzerine dökülerek servis edilir.

