



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAKŞUKA (ANTALYA)

1 adet patlıcan
1 adet kabak
1 adet patates
2-3 adet sivri biber
Sıvı yağ
Sosu için:
2 adet domates
1 adet kuru soğan
2 adet sivri biber
1 kahve fincanı zeytinyağı
3 yemek kaşığı sirke
1 adet küp şeker
3 diş sarımsak
Yarım çay bardağı ceviz (arzuya göre artırılabilir ya da azaltılabilir)
Tuz
Karabiber
Fesleğen

Patlıcanları küp küp doğrayıp tuzlu suya alın.
20-30 dakika kadar beklettikten sonra suyunu süzüp patlıcanları kurulayın.
Patates ve kabakları da küp küp doğrayın.
Sivri biberleri de 1-1,5 santimetre uzunluğunda doğrayın.
Sıvı yağı tavaya koyup güzelce kızdırın.
Önce patatesleri, sonra kabakları, sonra patlıcanları, son olarak da biberleri kızartın.
Malzemeleri bir kasede karıştırın.
Bu esnada sos için yağı tavada ısıtın.
İnce ince kıydığınız kuru soğan, sarımsak ve biberleri sırasıyla ekleyip kavurun.
Domatesleri rendeleyin.
Şeker, tuz, karabiber, fesleğen ve sirkeyle birlikte tavaya ekleyin ve 15 dakika kadar pişirin.
Son olarak içine arzu ederseniz ince dövdüğünüz cevizi ekleyip karıştırın.
Malzemeleri kızarttığınız sebzelerin üzerine gezdirin.



