



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAKŞUKA (ANTALYA)

2 orta boy patlıcan
5 adet sivri biber
2 adet orta boy patates
4 adet domates
1 yemek kaşığı sirke
4 diş sarımsak
1 kesme şeker
2 yemek kaşığı zeytinyağı
½ çay bardağı su
Kızartma için;
2 su bardağı zeytinyağı

Patates yıkanıp soyulur ve zar şeklinde doğranır. Patlıcan alacalı soyularak yine zar şeklinde doğranır. Biber küçük doğranır. Sebzeler kızgın yağda ayrı ayrı kızartılıp havlu kağıdın üzerinde yağı aldırılır. Sırasıyla patates, patlıcan, biber servis kabına alınır. Domateslerin kabukları soyulup küçük küp şeklinde doğranır. Sarımsaklar kıyılır. 2 yemek kaşığı zeytinyağ tavaya alınıp sarımsaklar kavrulur. Üzerine domates, sirke, tuz ve şeker konup kaynatılır. Yarım çay bardağı sıcak su ilave edilip bir taşım kaynatıp servis kabındaki kızartmaların üzerine dökülür. Soğuk olarak servis edilir.

