



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAKŞUKA (ANTALYA)

Malzeme

2 adet patlıcan,
3 orta boy domates,
3 diş sarımsak,
3 çarliston veya dolmalık biber,
2 orta boy patates,
1 demet maydanoz,
tuz,
kızartmak için sıvı yağ.

Yapılışı

Patlıcanları yıkayın, saplarını kesin, kabuklarını almalı soyun, herbirini uzunlamasına dörde bölüp küp şeklinde doğrayın, tuzlu suya atıp 10-15 dakika bekletin. Domateslerin kabuklarını soyun, çekirdeklerini atın, rendeleyin. Sarmısakların kabuklarını soyun, çentin. Biberleri yıkayın, tohumlarını boşaltın, 2 santim uzunluğunda halka şeklinde doğrayın. Patatesin kabuğunu soyun, içinde soğuk su olan bir kaba küp şeklinde doğrayın. Maydanozu yıkayın, kalın dallarını ayıklayın, yapraklarını kıyın. Önce patatesleri, sonra biberleri, en son da patlıcanları sudan çıkartın, kurulayın, kızgın yağda kızartın, bir servis tabağına alın, tuzunu serpin, karıştırın. Küçük bir kaptaki domates ve sarımsağı 3-4 dakika kaynatın, tuzunu ekleyin, servis tabağındaki kızarmış sebzelerin üzerine dökün, karıştırın, maydanozu serpin, sofraya getirin. Sarmısaklı domatesli sosun üzerine yerken yoğurt da koyulabilir.