



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ŞAKŞUKA

1 orta boy kabak
1 orta boy patlıcan
3 orta boy domates
1 orta boy havuç
1 orta boy soğan (rendelenmiş)
3-4 diş sarımsak
Sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Kimyon

- 1- Tüm malzemeleri küçük küpler halinde doğruyoruz ve hepsini ayrı ayrı kızartıyoruz. Uzun bir servis tabağına sırasıyla koyun. Patates, biber, kabak, patlıcan, havuç, kırmızı biber gibi. En üste hafif tuz serpin.
- 2- İnce rendelenmiş soğanı yağda pembeleştirin. İçine domatesi ekleyin sulanıp suyu çekmesini bekleyin en son sarımsağı ekleyip biraz daha sosu pişirin. Tuz, karabiber ve kimyon ekleyip ocaktan alın.
- 3- Servis tabağının üzerine bu sosu gezdirin.