



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
Kızartmak için:
Sıvı yağ
Sos için:
2 adet domates
1 adet soğan
1 kahve fincanı
zeytinyağı
1 diş sarımsak
1 çay kaşığı sirke
2 adet sivri biber
Tuz

Kabak, patlıcan ve patatesin kabuklarını soyup, küp küp doğrayın. Patlıcanları tuzlayıp, yarım saat bekletin. Yıkayıp suyunu süzün. Tavaya sıvı yağı alıp, kızdırın. Önce patatesi, sonra kabak ve patlıcanı kızartın. Servis tabağına alın. Sos için; domateslerin kabuklarını soyup, çekirdeklerini alın. Küçük küçük doğrayın. Zeytinyağını tavaya alıp, yemeklik doğradığınız soğanı kavurun. Domatesleri ilave edin. Domates suyunu çekene kadar bekletin. Dövülmüş sarımsak ve sirkeyi ilave edip, tuzunu ayarlayın. Biberleri küp biçiminde doğrayıp, sıvı yağda kızartın. Yemeğin üzerine koyup, servis yapın.