



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAKŞUKA

6 adet orta boy patlıcan
3 adet Çarliston biber
1 adet kırmızı dolmalık biber
Sos için;
6 adet orta boy domates
1 yemek kaşığı zeytinyağı
4 diş sarmısak (dövülmüş)
1 çay kaşığı tuz
Kızartmak için;
1 su bardağı sıvıyağ

Patlıcanları çizgili (alacalı) formda soyun. Uzunlamasına dörde bölüp küp küp doğrayın. Acı tadının çıkması için, bol tuz attığınız suda 15-20 dakika bekletin. Yeşil ve kırmızı biberi de ayıklayıp yıkadıktan sonra ince halkalar halinde doğrayın.

Sıvıyağı bir tavada kızdırın. Patlıcanları kızgın yağda karıştırarak kızartıp, kağıt havlunun üzerine alın. Biberleri kızarttıktan sonra patlıcanların üzerine ekleyip karıştırın. Sosu hazırlamak için; domatesleri soyup tavla zarı formunda doğradıktan sonra zeytinyağında 5-6 dakika kadar pişirin. Tuz ve sarımsağı ilave edip 5 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın. Hazırladığınız sosu kızartmış sebzelerle karıştırıp servis tabağına aktarın. İsterseniz yanına süzme yoğurt koyarak servise sunun.
