



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAKŞUKA

4-5 adet patlıcan
2-3 yeşil biber
1 adet kuru soğan
4 diş sarımsak
4-5 domates
1 tatlı kaşığı salça
1 çay bardağı su
1 çay kaşığı şeker
Tuz
İstenilen baharatlar
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Patlıcanlar küp formunda doğranır.
Acılarını salmaları için tuzlu suda beklettirilir.
Biber ve soğan ince bir şekilde doğranır.
Domatesler küp formunda doğranır.
Sarımsak ya ezilir ya doğranır.
Patlıcanlar kızgın yağda kızartılır.
Peçete üzerinde bekletilerek fazla yağı süzülür.
Sosunu hazırlamak için tavaya 2-3 yemek kaşığı sıvı yağ konur.
Biber, soğan ve sarımsak bu yağda kavrulur.
Salça eklenip kavurmaya devam edilir.
Bir süre sonra domatesler, şeker, baharat ve tuz eklenir.
Domatesler biraz kavrulduktan sonra su eklenir.
Suyu çekince sos patlıcanla harmanlanır. Servise hazır

