



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAKŞUKA

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

2-3 adet patlıcan
1-2 adet yeşil biber
½ soğan
2 diş sarımsak
2-3 adet domates
½ tatlı kaşığı salça
½ çay bardağı su
½ çay kaşığı şeker
Sıvı yağ
Tuz
Karabiber

Patlıcanları küp küp doğrayın ve tuzlu suya koyun. Soğan, biber, sarımsak ve domatesleri küçük küçük doğrayıp hazırlayın. Patlıcanları iyice süzüp, sularını sıktıktan sonra kızgın yağda kızartın. Bir tavada sırasıyla soğan, sarımsak ve biberleri kavurun. Salçayı ekleyip karıştırın, üzerine domatesi de ekleyin. Baharatlarını ilave edin. Karıştırıp üzerine suyunu katın. Bir süre kaynadıktan sonra kızarttığınız patlıcanları da tavaya aktarın. 2-3 dakika karıştırdıktan sonra şakşukayı servis tabağına alıp sevdiğinize ikram edebilirsiniz.

