



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAKŞUKA

2 adet patlıcan
2 adet kabak
2 adet yeşil biber
2 adet kırmızı biber
3 adet domates
3 diş sarımsak
2 yemek kaşığı domates salçası
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz, karabiber, pul biber (isteğe bağlı)
Yarım demet taze soğan veya maydanoz (isteğe bağlı)

Patlıcanları alacalı soyup küp küp doğrayın. Üzerine biraz tuz serpiştirip suyunu salmasını bekleyin. Kabakları ve biberleri de küp küp doğrayın. Bir tavada sıvı yağı ısıtın. Doğranmış patlıcanları ekleyin ve kısık ateşte iyice kızarana kadar pişirin. Aynı bir tavada doğranmış kabak ve biberleri ekleyin, onları da kavurun. Ardından doğranmış sarımsakları ekleyin ve biraz daha kavurun. Doğranmış domatesleri ilave edin. Domatesler suyunu salıp çekene kadar karıştırarak pişirin. Salçayı ekleyip karıştırın. Tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak pul biberi ekleyip karıştırın. Tüm malzemeler iyice karıştığında ocaktan alın. Şakşuka servise hazır. Üzerine isteğe bağlı olarak taze soğan veya maydanoz serpiştirebilirsiniz.

Not: Şakşuka sıcak veya soğuk servis edilebilir. Yanında ekmek veya pilav ile servis edebilirsiniz.

