



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞAKŞUKA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

3 adet patlıcan  
2 adet patates  
1 adet kabak  
2 adet yeşil biber  
3 diş sarımsak  
3 adet domates  
4 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı şeker  
1 çay kaşığı sirke  
Kızartmak için ayçiçek yağı

Öncelikle patlıcanları alacalı soyduktan sonra küp küp doğrayın. Tuzlu su dolu bir kaba alıp, acısının geçmesi için bekletin. Diğer sebzeleri de küp küp doğrayın. Geniş bir tavada sıvı yağı kızdırın. Tüm sebzeleri ayrı ayrı kızartın. Sosu için gerekli olan domatesleri doğrayın. Bir sos tavaına aldığınız zeytinyağında domatesleri hafifçe kavurmaya başlayın. Üstüne rendelenmiş sarımsak, tuz, şeker ve sirkeyi de ekledikten sonra kapağını kapatın ve sos kıvamına gelene kadar, ara ara karıştırarak pişirin. Hazırladığınız sosu, kızarttığınız sebzelerin üstüne gezdirin. Karıştırıp servis edebilirsiniz.

