



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAKŞUKA

- 3 tane patlıcan
- 1 tane kuru soğan
- 2 tane kabak
- 1 tane domates
- ½ kaşık domates salçası
- 2 diş sarımsak
- 2 tane yeşil biber
- Zeytinyağı
- Maydanoz
- 1 bardak sıcak su

Patlıcanları alacalı bir şekilde soyup küp küp doğrayın. Aynı şekilde domates ve kabakları da küp küp doğrayın. Ardından biberleri yarım ay şeklinde doğrayın. Soğanı yemeklik şekilde doğrayın. Sarımsakları ister rende ister ince bir şekilde doğrayın. Son olarak maydanozları da ince ince kıydıktan sonra derin bir tencerede patlıcanları ve kabakları kızartın. Sosu için Zeytinyağını ayrı bir tencerede kızdırın. Soğan ve sarımsakları hafifi kavurun. Üzerine biberleri atın ve kavurmaya devam edin. Domatesleri ve salçayı da üzerine ekledikten sonra kısık ateşte pişirin. Yaklaşık 10 dakika sonra üzerine suyunu dökün ve karıştırın. Kaynadıktan sonra sosu patlıcan ve kabakla karıştırın. Sıcak ya da soğuk olarak maydanozla servis edebilirsiniz.

