



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ŞAKŞUKA

3 adet orta boy patates
2 adet patlıcan
2 adet kabak
5 adet domates
Yoğurt
Sarımsak
1 yemek kaşığı margarin
Tuz

Tüm sebzeler güzelce yıkanır. Domatesler soyulur küçük küçük doğranıp tavaya konur üzerine margarin, tuz eklenip pişmeye bırakılır. Domatesler iyice eritilir, sulu kalmamalıdır. Patatesler soyulup küp küp doğranır ve bol yağda kızartılır. Patlıcanlar şerit halinde soyularak küp küp doğranır. Kabaklar da aynı şekilde soyulup doğranır (patlıcan ve kabak aynı anda kızarabilir pişme süreleri eşittir) kızaran sebzelerin kağıt havluyla yağı alındıktan sonra tuzlanıp karıştırılır. Bir servis kabına alınır. Üzerine hazırlanan domates sosu yayılır. Ayrı bir kaptaki yoğurt iyice ezilir rendelenmiş sarımsak ve tuz ekleyip iyice karıştırılır. Hazırlanan yoğurt sosu da domates sosunun üzerine yayılır.