



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ŞAKŞUKA

2 adet patlıcan  
1 çorba kaşığı tozşeker  
3-4 çorba kaşığı sıvıyağ  
3-4 diş sarımsak  
3 adet sivri biber  
2 adet domates  
250 gram süzme yoğurt  
2-3 dal maydanoz  
Tuz  
Kızartmak için; sıvıyağ

Ön hazırlık olarak patlıcanları, bütün kabuklarını soyup, büyükçe fındık iriliğinde doğrayın. Patlıcanları tuzlu suda yarım saat bekletin. Daha sonra yıkayıp kurulayın. Patlıcanları kızgın sıvıyağda kızartıp, delikli kepe ile yağlarını iyice süzerek geniş bir kaba alın. Üzerine şekerin yarısını serpip, bekletin. 3-4 çorba kaşığı sıvıyağda küçük doğranmış sarımsakları hafifçe soteleyin. Sivri biberleri küçük küçük doğrayıp, bekletin. 1-2 dakika karıştırarak kavurun. Ardından kabukları soyulmuş ve küp doğranmış domatesleri ekleyin. Domatesler pişene dek kavurun. Tuz ve kalan şekeri ekleyerek, ateşten alın. Servis tabağına önce süzme yoğurdu yayın. Üzerine patlıcanları yerleştirin. Patlıcanların üzerine de domates sosunu gezdirin. Maydanoz yaprakları ile süsleyip, servis yapın.

---