



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAKŞUKA

- 1 adet patlıcan
- 2 adet kabak
- 2 adet patates
- 2 adet havuç
- 3 adet domates
- 2 diş sarımsak
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı sıvıyağ (kızartmak için)

Patlıcanları uzunlamasına dörde bölüp 3 cm aralıklarla kesin. Üzerine tuz ve su ekleyerek 30 dakika bekletin. Patatesleri ve kabakları küp şeklinde doğrayın. Havuçların kabuğunu soyup doğrayın. Patlıcanın suyunu sıkıp kurulayarak kızartın. Diğerlerini de kızartarak kağıt havlu üzerinde bekleterek fazla yağın süzdürün. Domatesi ve sarımsağı rendeleyin. Tuz ekleyin. Zeytinyağında 20 dakika pişirin. Kızartılan sebzeleri servis tabağına alın. Üzerine domates sosu gezdirerek servis yapın.
