



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAKŞUKA

4 adet kemer patlıcan
2 adet iri patates
8-9 adet sivri biber
2 diş sarımsak
3 adet domates
1 adet iri kuru soğan
1 tatlı kaşığı tuz
Bir tutam karabiber

Patlıcanları alaca soyup tuzlu suda biraz beklettikten sonra önce patatesleri küp doğrayıp kızartalım. Daha sonra patlıcanları en son biberleri kızartıp servis tabağına alalım. Tavadaki soğanları pembeleştirip sarımsakları doğrayıp soyulmuş domatesleri ekleyip kavuralım. Tuzunu ve karabiberini ekleyip sosumuzu patlıcanların üzerine döküp soğutup servis yapalım.