



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ŞAKŞUKALI DANA İNCİK

6 parça dana incik  
1 adet iri patlıcan (Yaklaşık 1/2 kg.)  
3 adet iri domates  
3 adet kırmızı dolmalık biber  
50 gr. çekirdeksiz kara zeytin  
2 baş kurusoğan  
2 çorba kaşığı un  
4 çorba kaşığı zeytinyağı  
Yeterince tuz, biber, kekik

### YAPILIŞI:

Önce şakşukayı hazırlayalım. Patlıcanı ayıklayıp yıkadıktan sonra ince ince halka halka doğrayınız. Acısını almak için bir süre tuzlu suda bekletiniz. Tavaya iki çorba kaşığı zeytinyağı koyup, patlıcanları alt üst ederek kızartınız. Soğanları ayıklayıp küçük küçük doğrayınız. Biberleri incecik doğrayınız. Hepsini patlıcanlara katıp, ateşi kısarak pişiriniz. Domateslerin kabuklarını soyup küçük küçük doğrayıp, çatalla eziniz. Kızarmış sebzelere ezik domatesleri ilave ediniz. Tuzunu, biberini ekip tavanın kapağını kapatıp, domates suyunu çekene kadar pişiriniz. Dana incik parçalarını tuzlayıp, biberini ekiniz. Tavada artan zeytinyağını kızdırıp, una buladığınız incikleri kızartınız. Etlerin her iki yüzü kızarıncaya, şakşukayı ilave ediniz. Yarısına kadar sıcak su koyup, 1.5 saat hafif ateşte tıkırdatınız. Pişmesine 10 dakika kala çekirdeksiz siyah zeytinleri ilave edip karıştırınız. Sıcak sıcak ikram ediniz.