



## YOĞURTLU ŞAKŞUKA

Pelin Yanık

Patlıcan  
Yeşil köy biberi  
Patates  
1 su bardağı sıvı yağ  
Üzerine:  
1 su bardağı yoğurt  
Sos için;  
2 adet orta boy domates  
1 yemek kaşığı domates salçası  
2 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 çay kaşığı tuz

Patlıcanı, biberi ve patatesleri doğrayıp yağda tek tek kızartın. Daha sonra sosunu hazırlamak için domatesleri rendeleyin. Bir tencerede sos için gerekli olan malzemeleri ekleyip kısık ateşte kaynıncaya kadar pişirin. Diğer yandan bir kasede yoğurdu çırpın. Kızarttığımız malzemeleri bir borcamla alıp üzerine sosu ve yoğurdu dökün.

