



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTA ŞAKŞUKA

<https://www.sabah.com.tr>

8 adet yumurta
2 adet büyük boy domates
2 adet köy biberi
1 adet kırmızı biber
1 adet soğan
1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber
2-3 dal taze kekik
3 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

İnce doğranmış soğanı zeytinyağında hafifçe rengi dönene dek kavurun. Küçük doğradığınız biberleri de ekleyerek yumuşayana kadar pişirin. Küp doğradığınız domates ve kekik dallarını ekleyerek domatesler suyunu çekene kadar pişirin. Sos piştiğinde kekikleri içinden alın ve baharatları ve tuzu ekleyerek bir fırın kabına aktarın. Üzerine yumurtaları kırıp, önceden ısıtılmış 200 derece fırında, yumurta akları pişene kadar 4-5 dakika pişirin.

