



Şakşuka



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 adet patlıcan (küp doğranmış)
- 1 adet kabak (isteğe bağlı, küp doğranmış)
- 1 adet patates (küp doğranmış)
- 1 adet yeşil biber (doğranmış)
- 1 adet kırmızı biber (doğranmış)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ (kızartmak için)

Sosu İçin:

- 3 adet domates (rendelenmiş)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber

Yapılışı:

1. Sebzeleri Kızartma:

1. Patlıcanları tuzlu suda 10 dakika bekletip süzün.
2. Tavaya sıvı yağı alın ve patlıcanları kızartıp fazla yağın süzün.
3. Aynı şekilde patates, kabak ve biberleri de kızartın.

2. Sosu Hazırlama:

1. Tavada zeytinyağını ısıtıp sarımsağı ekleyin.
2. Rendelenmiş domatesleri ekleyip **5-7 dakika pişirin**.
3. Tuz, karabiber ve pul biber ekleyip karıştırın.

3. Sunum ve Servis:

1. Kızartılan sebzeleri geniş bir tabağa alın.
2. Üzerine domates sosunu gezdirin.
3. Ilık veya soğuk servis yapın.

>> **İpucu:** Daha lezzetli bir şakşuka için **üzerine yoğurt ekleyebilirsiniz.**

Kiraz'ın
Mutfađı