

Şakşuka

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme 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

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Sebzeleri Kızartma:

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

2. Sosu Hazırlama:

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

3. Sunum ve Servis:

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

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

Kiraz'ın Mutfağı