



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



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

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Şakşuka için sebze ve yeşillikleri bol suda yıkayıp tamamen kurutun. Haşlanacak bakliyatı diri kalacak biçimde pişirip soğutun; yoğurtlu veya tahinli sos malzemelerini ayrı bir kapta pürüzsüzleştirin. Soğan kullanılacaksa acısını azaltmak için kısa süre tuzla ovup durulayın. Sosu servis zamanına kadar ayrı tutmak salatanın sulanmasını önler.

Servis Önerisi:

Meze veya salatayı servis tabağına aldıktan sonra sosunu ve son dokunuşlarını ekleyin. Izgara yemeklerin yanında ya da başlangıç olarak, bekletmeden servis edin.



Yapılışı:

1. Sebzeleri Kızartma:

- Patlıcanları tuzlu suda 10 dakika bekletip süzün.
- Tavaya sıvı yağı alın ve patlıcanları kızartıp fazla yağın 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.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Sebzeler canlı rengini ve hafif diriliğini korumalı, sos bütün malzemeleri ince bir tabaka halinde sarmalıdır. Yoğurtlu karışım su salmamalı; tahinli sos akışkan fakat tabakta göllenmeyecek kıvamda olmalıdır. Tuz, ekşi ve yağ dengesini servis öncesinde yeniden kontrol edin. Soğanlı salatalarda soğanın baskın acılığı giderilmiş, narenciye kullanılanlarda beyaz kabuğun acı tadı karışıma geçmemiş olmalıdır.

Sulu malzemeleri süzdükten ve kuruttuktan sonra ekleyin. Ceviz, susam veya kızarmış parçaları kırırlığını koruması için son anda serpin.

Şakşuka hazırlanırken ölçüleri ilk denemede koruyun ve her aşamayı tamamlamadan bir sonrakine geçmeyin. Isı, kap büyüklüğü ve malzemelerin başlangıç sıcaklığı süreyi değiştirebilir; bu nedenle yalnızca dakikaya değil tarifte açıklanan renk, koku ve doku işaretlerine de bakın. Son tat ayarını servis sıcaklığında yapın. Gerekirse küçük düzeltmeler uygulayın; temel malzeme oranlarını bir anda değiştirmeyin ve sonucu not edin.

Yoğurtlu, tahinli veya taze sebzeli karışımları kapalı kapta buzdolabında tutun ve mümkünse aynı gün tüketin. Bekleyen mezenin suyunu karıştırarak yedirmek yerine önce kıvamını kontrol edin; ktır garnitürleri saklama kabına eklemeyin.

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