

Mağrip Şakşukası

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~180 kcal

Açılış 5/10

Kuzey Afrika tavasındaki domates, biber ve yumurta baharatlı sosun içinde kabartılır.

Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 5 adet Domates
- 2 adet Kırmızı biber
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 1 adet Ekmek

Yapılışı

- Akşam için tava, kase ve ölçüleri hazırladın, pişirme başlayınca itim bozulmasın.
- Tavayı ırtta ateşte 2 dakika ısıtıp temiz yapışmasını önlemek için yüzeyi yağlayın.
- Domates, biber ve kimyonu tavada 12 dakika pişirin.
- Sosta yuvalar açın yumurtaları kırın.
- Kapak kapatıp 10 dakika pişirin.
- Yüzeyi parlakken servis edin, soğursa buharı gevrek dokuyu yumuşatır.

PÜF NOKTASI

Yumurtaları eklemeyen önce sosu 12 dakika koyulaştırıp beyazlar sulu kalmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Kızarmış ekmelele tavadan servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Gluten