

Şakşuka

Toplam 40 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~146 kcal

Açılış 13/10

Şakşuka, kızırtılı patlıcan ve kabağın domatesli sosla buluştuğu, Ege mutfağında hem meze tabağında hem de yaz akşam sofralarında yer bulan sevilen bir aperatiftir.

Malzemeler

- 2 adet Patlıcan
- 2 adet Kabak
- 3 adet Domates
- 2 diş Sarımsak
- 1 su bardağı Ayçiçek yağı
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Patlıcan ve kabağın küp doğrayıp patlıcan tuzlu suda 15 dakika bekletip kurulayın.
2. Ayçiçek yağı orta-yüksek ateşte 15-20 dakikası kadar kızartın.
3. Domates, sarımsak zeytinyağı ve tuzu küçük tencerede 10 dakika koyu sos olana kadar pişirin.
4. Kızırtılı sebzeleri servis tabağına alıp domates sosunu üzerine gezdirin.
5. Şakşukayı 10 dakika 110°C'de kızartıp yoğurtla servis edin.

PÜF NOKTASI

Kızırtılı sebzeleri kağıt üstünde bekletmek sosla birleşince tabağı yağlı kılmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Domatesli sosunu üstüne döküp 110°C'de servis edin.