

Taktouka

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~86 kcal

Açılış 13/10

Taktouka, közlenmiş biber ve domatesin sarımsakla pişirilip 11 servis edildiği Fas işi bir salata dır.

Malzemeler

- 4 adet Kalya biber
- 3 adet Domates
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 tatlı kaşığı Kimyon
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Tatlı toz biber
- 0.3 demet Maydanoz

Yapılış

1. Biberleri közleyip kabuklarını soyun ve doğrayın sos dengesi bozulmasın diye fazla suyunu süzdürün.
2. Taktouka malzemelerini lokmalık kesin ve fazla suyunu süzdürün, sos tabakta incelmesin.
3. Domates, sarımsak kimyon ve toz biberi zeytinyağında yumuşayana kadar pişirin.
4. Taktouka ana malzemelerini sosla 1 dakika ezmeden harmanlayın parçalar dağılmasın.
5. Taktouka salatasını servis tabağına alırsanız sos parlakken sofraya çıkarın.

PÜF NOKTASI

Biberlerin kabuğunu tamamen ayırmak salatanın dokusunu daha temiz bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Zeytinyağı parlakken 11 servis edin.