

# Tel Aviv Shakshuka

Toplam 32 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açılış 6/10

Shakshuka, domates, biber, soğan ve kimyonlu sos içinde yumurtalar hazırlanarak pişirip ekmekle paylaşılabilir bir kahvaltıdır.

## Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 5 adet Domates
- 2 adet Kappa biber
- 1 adet Soğan
- 2 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 4 dilim Ekmek

## Yapılış

- Soğan ve biberleri zeytinyağında 6 dakika yumuşatın.
- Sarımsak, kimyon ve domatesleri ekleyin.
- Sosu 12 dakika koyulaşana kadar kısık ateşte pişirin.
- Sosta yuvalar açın, yumurtaları ekleyin.
- Kapağı kapatıp 5-6 dakika aklar pişene kadar bekletin.

### PÜF NOKTASI

Yumurtaların sos koyulaştıktan sonra eklemek sarılıkların kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Maydanoz, zeytinyağı ve kızartma eklemekle tavadan servis edin.

## Alerjenler

Yumurta

Gluten