

# Tunus Harissal Shakshuka

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~260 kcal

Açılış 16/10

Tunus harissal shakshuka, domates ve biber sosunda yumurtalar hazikçe pişirip kahvaltıda da hafif akşam için acı bir tava hazırlar.

## Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 5 adet Domates
- 2 adet Kırmızı biber
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşık Harissa
- 1 çay kaşık Kimyon
- 3 yemek kaşık Zeytinyağı

## Yapılış

1. Soğan ve biberi zeytinyağında 8 dakika yumuşatın.
2. Domates, harissa ve kimyonu ekleyip sosu 12 dakika koyulaştırın.
3. Sosta dört yuva açılmış yumurtaları ekleyin.
4. Kapağı kapatıp 5-6 dakika beyazlar tutana kadar pişirin.
5. Maydanoz serperek servis edin.

### PÜF NOKTASI

Yumurtaları ekledikten sonra kapağı kapatmak beyazları kurutmadan pişirir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Maydanoz ve kızılcıkla tavadan servis edin.

## Alerjenler

Yumurta