

White Bean Shakshuka

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

3 kişilik

Kolay

~310 kcal

Açılış 7/10

Domatesli sosun içine beyaz fasulye ve yumurta eklenince shakshuka daha tok, kaşıklanabilir kahvaltıya döner. Kimyon ve paprika Levant ve Kuzey Afrika imzasıdır.

Malzemeler

- 300 gr Haşlanmış beyaz fasulye
- 350 ml Domates püresi
- 4 adet Yumurta
- 1 adet Kapsa biber
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 adet Soğan
- 2 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Kimyon
- 1 tatlı kaşığı Tatlı toz biber (paprika)
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Soğanı ince doğrayın, sarımsağı ezin, kapsa biberi küp doğrayın.
2. Geniş tavada zeytinyağı orta ateşte 15 dakika pembeleştirin, sarımsağı ekleyip 30 saniye çevirin.
3. Kapsa biberi ekleyip 3 dakika soteleyin; kimyon ve paprikayı 30 saniye kavurarak aroma açın.
4. Domates püresini ve tuzu ekleyip orta ateşte 5 dakika koyulaştırın. Haşlanmış beyaz fasulyeyi katıp 5 dakika daha pişirin.
5. Sosa kaşıkla çukurlar açın, yumurtaları kırıp kapaklı şekilde 5 dakika beyazlar tutana kadar pişirin (sarımsaklı kalsın).
6. Ocaktan alıp 2 dakika dinlendirin; üzerine taze yeşillik serperek tavadan sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Sosu yumurtaya eklemeden 3 dakika koyulaştırın. Fasulye dibi sulandırabilir. Kimyon ve paprikayı soğanla birlikte yağda kavurarak aroma derinleşir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne taze maydanoz veya kişniş serpip sıcak pide veya köy ekmeğiyle servis edin.

Alerjenler

Yumurta