

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 ayçiçek yağındaki kızartın.
2. Domates, sarımsak zeytinyağı ve tuzu 10 dakika pişirerek sos hazırlayın.
3. Sebzeleri tabağa alıp domatesli sosla servis edin.

PÜF NOKTASI

Kızartılan sebzeleri kağıt üstünde bekletmek sosla birleşince tabağı yağlı kılmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Domatesli sosunu üstüne döküp 11 servis edin.