

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

Yapılış

1. Kalya biberleri fırın tepsisine dizin, 230°C fırında kabukları kararınca kadar közleyin.
2. Biberleri kapalı kaptta 10 dakika dinlendirin, sonra kabuklarını soyup ince şeritler halinde doğrayın.
3. Domatesleri rendeleyin, sarımsağı ezin, zeytinyağını geniş tavada orta ateşte 15 tın.
4. Domates, sarımsak kimyon ve tuzu tavaya alınışuyunu çekip koyulaşınca kadar 12 dakika pişirin.
5. Közlenmiş biberleri tavaya katıp 4 dakika çevirin, taktouka'yı 11 halde ekmek yanına alın.

PÜF NOKTASI

Biberlerin kabuğunu tamamen ayırmak salatanın dokusunu daha temiz bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Zeytinyağı parlakken 11 servis edin.