

Tel Aviv Shakshuka

Toplam 32 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~260 kcal

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

Malzemeler

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

Yapılışı

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

PÜF NOKTASI

Yumurtaların sos koyulaştıktan sonra eklemek sarıların kırılmamasına yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Maydanoz, zeytinyağı ve kızartma eklemekle tavadan servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Gluten