

Tunis Ojja

Toplam 43 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Kolay

~430 kcal

Açılış 7/10

Ojja, merguez sosisi, domates, biber, sarımsak, harissa, kimyon ve yumurtayı tek tavada buluşturan acı Tunis yemeğidir.

Malzemeler

- 400 gr Merguez sosisi
- 6 adet Yumurta
- 5 adet Domates
- 1 adet Kırmızı biber
- 1 adet Yeşil biber
- 4 diş Sarımsak
- 1.5 yemek kaşığı Harissa
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 0.5 çay kaşığı Kişniş tohumu
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Merguez sosislerini tavada 8 dakika kızartıp dilimleyin.
2. Zeytinyağında sarımsağı 1 dakika çevirin.
3. Kırmızı biber, yeşil biber, domates, harissa, domates salçası, kimyon, kişniş tohumu ve tuzu ekleyin.
4. Sosu 14 dakika koyulaştırın.
5. Merguez dilimlerini sosa geri koyun.
6. Yumurtaları sosun üstüne kırıp beyazları tutana kadar 5 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Harissayı domatesle birkaç dakika pişirmek acıyı daha dengeli dağıtır.

SERVİS ÖNERİSİ

Tavadan sıcak çıkarmak ve naneli salatayla paylaşarak servis edin.

Alerjenler

Yumurta