

# 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 kahvaltaya döner.

## Malzemeler

- 300 gr Haşlanmış beyaz fasulye
- 350 ml Domates püresi
- 4 adet Yumurta
- 1 adet Kapy biber

## Yapılış

1. Kapy biberi küçük doğrayıp tavada yumuşayana kadar 4 dakika soteleyin.
2. Domates püresini ekleyin ve sos koyulaşana kadar 8 dakika pişirin.
3. Haşlanmış beyaz fasulyeyi sosa karıştırıp 1 dakika ısıtın.
4. Yumurtalar için küçük boşluklar açıp tek tek tavaya koyun.
5. Kapağı kapalı tavada yumurta beyaz tutana kadar 4-5 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Sosu yumurtay eklemeden 3 dakika koyulaştırıp fasulye dibi sulandırabilir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne maydanoz serpip sıcak pideyle servis edin.

## Alerjenler

Yumurta