

Şakşuka



Malzemeler (10 Kişilik)

1. Kemer patlıcanı (2adet)
2. Patates (2adet)
3. Kabak (2adet)
4. Yeşil çarliston biber (2 adet)
5. Domates (tam olgunlaşmış 2 adet)
6. Zeytinyağı (yarım su bardağı)
7. Limon suyu (1 fincan)
8. Sarımsak (2-3 diş)
9. Zeytinyağı (yarım çay bardağı, sosu için)
10. Sıvı yağ (kızartma için)
11. Tuz (1 tatlı kaşığı)
12. Şeker (1 tatlı kaşığı)

Yapılışı/İşlem Basamakları:

1. Tüm sebzeleri yıkayınız.
2. Patlıcan ve kabakları çizgili soyup uzunlamasına dörde böl, 2 cm uzunluğunda doğrayınız.
3. Doğranmış patlıcanları tuzlu su içinde 30 dakika kadar bekletiniz. Bu işlem patlıcanların enzimatik kararmasını önleyecek ve acılığını giderecektir.
4. Patateslerin kabuğunu soyup küp şeklinde doğrayınız.
5. Biberleri de 2 cm uzunluğunda doğrayınız.
6. Domateslerin kabuğunu soyup robotto çekiniz veya rendeleyiniz.
7. Sarımsakları julyen doğrayınız.
8. Patlıcan ve kabakları süzüp iyice kurulayınız.
9. Tavaya sıvı yağı koyup ısıtınız.
10. Kızgın yağda sırasıyla patates, kabak, patlıcan ve biberleri her tarafları hafif sararıncaya kadar kızartınız.
11. Kevgir ile kızaran sebzeleri kağıt havlu serilmiş küvete alıp tuzlayıp harmanlayınız.
12. Başka bir tavaya zeytinyağını koyup ısıtınız.
13. Robotta çekmiş olduğunuz domatesleri, sarımsakları, tuzu ve şekerini tavaya ilave edip suyu çekinceye kadar pişiriniz. Sosun çok da katı kıvamda olmamasına dikkat ediniz.
14. Kızartmış olduğunuz sebzelerin üzerine hazırladığınız domates sosu dökünüz.
15. Afiyet olsun...