

Saksuka

Malzemeler

4 patlican
4 kabak
4 patates
4 biber
4 domates
4 sarimsak

Yapilisi

Patlicanlari soyun arzuya gore alacali olabilir.kup kup dograyip az tuzlu suya atin.
Patlicanlar suda beklerken,patatesleri,kabaklari ,ve biberleride kup seklinde dograyin.
Sonra derince bir tavaya yaginizi koyun ve kizdirin.
Kizgin yaginiza once patatesleri,sonra kabaklari ,sonra biberleri atip pisirin.
Cukurca ve genis bir kabin icine yuksek bir kase koyun.uzerine bol pecete yerlestirin.kizaran sebzelerinizi pecetenin uzerine dokun.
En son kalan patlicanlari sudan cikarip elinizle suyunu sikip kizartin.
Irice rendelediginiz domatesleri az zeytinyaginda dogranmis sarimsaklarla ve biraz tuzla birlikte pisirin.1 fincan kadar su ekleyin ki kolay pissin ,hemen suyunu cekmesin.
Diger yanda pecetenin uzerinden yagi suzulmus kizartilan sebzelerinizi buyuk servis tabagina ters cevirin.
Uzerine yaptiginiz domatesli sosu gezdirin.
Yaninda yogurtla birlikte afiyetle yiyin :)