



Chester
Beatty

Recipe for Shakshuka

Try your hand at making delicious Shakshuka with chef Abraham Phelan of our own [The Silk Road Cafe](#)

<https://www.facebook.com/ChesterBeattyDublin/videos/1800897190032107/>

شكشوكه

معلقه كبيره زيت زيتون حر

بصله متوسطه مقطعة إلى شرائح رفيعة

ثوم مفروم ناعم

فلفل حار او حلو

بندوره طازجه مقطعة إلى شرائح

فلفل أسود

ملح

مطحون

قلي البصل و الثوم المفروم في الزيت

ثم أضيفي البندورة والفلفل الأخضر الحار والحلو والملح والكمون وفي النهيه أضيفي اربع بيضات وفوق البيض رشني شويه بارسلي

Shakshuka

To make this dish you will need:

1 tbsp. of olive oil,

1/2 onion peeled and diced,

1 clove of garlic

1 red pepper seeded and chopped

6-8 fresh tomatoes

6 eggs and

1 tsp mild chili powder,

1 tsp cumin,

1 tsp paprika,

Pinch of cayenne pepper,

Pinch of sugar,

Salt and pepper to taste.

Parsley to garnish.

Heat the pan and add the olive oil. Sauté the onions and garlic, add the red pepper until soft. Add the tomatoes followed by the spices and sugar, stir and allow the mix to simmer c. 5-7 minutes. Add salt and pepper depending on your taste. Crack the eggs in to the mixture and allow to simmer. Garnish and serve with bread.

For more things to do visit the Chester Beatty Online at <https://chesterbeatty.ie>