



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI KABAK

Elif Korkmazel

3 adet kabak
1 su bardağı un
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz, karabiber, kırmızı pul biber

Kabakları yıkayıp kabuklarıyla beraber ince bir şekilde halka halka dilimleyin. Bir kabın içine unu ve baharatları koyup karıştırın. Kabak dilimlerini önce sıvı yağa sonra baharatlı una bulayıp fırın tepsisine balıksırtı şeklinde dizin. Sonra da önceden ısıtılmış fırında 200 derecede 30 dakika kızarana kadar pişirin.



Fotoğraf "napolyon" tarafından gönderildi. 04.03.2021