ÇALKAMA (İZMİR)

THY Skylife

3 orta boy kabak
6 patates
1 baş sarımsak
2 yemek kaşığı taze biberiye yaprağı
2 yemek kaşığı taze kekik
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 kahve fincanı zeytinyağı
Sosu için:
1 yemek kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tutam tuz
1 çay bardağı un
1 kahve fincanı zeytinyağı

Kabakları ve patatesleri ayıklayıp yıkayın. Patatesleri boylamasına ikiye bölün. Kabakları ve patatesleri enlemesine 1-2 mm kalınlığında ince ince doğrayıp şekillerini bozmadan bir kabın içerisinde bir sıra kabak bir sıra patates olarak dizin. Aralarına sarımsak yerleştirerek zeytinyağı, tuz, karabiber, kekik ve biberiye serpin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında yaklaşık 40 dakika pişirin. Bir kabın içinde bütün çalkama malzemesini karıştırın, sonra fırında pişen patates ve kabağın üzerine serpip 10 dakika da bu şekilde pişirin. Sıcak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:97894 • adı:Çalkama (İzmir) • gönderen:sultan sofrası • indirme tarihi:23.04.2024 - 10:09