



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES KABAK VE PEYNİRLİ MEZGİT

500 g mezit filetosu

1/4 tatlı kaşığı tuz

bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı

2 tatlı kaşığı fesleğen (kıyılmış)

2 diş sarımsak (ince kıyılmış)

750 g olgun' domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, doğranmış)

1 kabak (yıkayıp kurulandıktan sonra, verevine ince dilimlenmiş)

60 g kaşarpeyniri (ya da tercihen Provolone peyniri; ince dilimler halinde kesilmiş)

Önce fırınınızı 200 °C'a ısıtın. Filetoları soğuk su altında yıkayıp, kâğıt mutfak havlusuyla kuruladıktan sonra, tuzun yarısı ve karabiberi filetoların her iki yanına serpin. Ateşe dayanıklı bir cam kabı (ya da güveci) hafifçe yağlayıp, filetoları içine yan yana dizin.

Fesleğen ve sarmısağı filetoların üstüne serpiştirip, domates parçalarıyla filetoların üstünü kaplayın. Kabak dilimlerini de en üste birbirinin üstüne binecek biçimde yerleştirip, kalan tuzu serpin. Sonra kabı (ya da güveci) yağlı kâğıtla örtüp, fırına vererek, yemeği 10 dakika pişirin. Kabı fırından alıp, yağlı kâğıdı kaldırarak, kaşarpeyniri (ya da Provolone peyniri) dilimlerini kabakların çevresine baklava biçiminde dizin ve kabı yeniden yağlı kâğıtla örtüp, fırına vererek, yemeği 4 - 5 dakika daha pişirin. Kabı fırından alıp, yağlı kâğıdı atarak, yemeği kabında servis yapın.