



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KIYMALI KABAK

1 kg kabak
300 gr kıyma
1 baş iri soğan
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı sıvı yağ
3 adet domates
3 adet sivri biber
Tuz

Soğan yağda pembeleşince kıyma ve ince kıyılmış biber eklenir. Kıyma suyunu bırakıp çekince salça, rende domates ve tuz katılır. Kapaklı olarak 20 dakika pişirilir. Bu arada kabaklar kazınır, kızartmalık şekilde doğranır, fırın tepsine yerleştirilir. Üzerine kıymalı harç yayılır. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında 20 dakika pişirilir.