



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SOSLU KABAK

Yarım kg. kabak
1 kg. domates
1 baş sarımsak
1 demet maydanoz
2 çorba kaşığı katı yağ
1 çorba kaşığı zeytinyağı
2 demet taze soğan
1 bardak kaşar peyniri rendesi
Yeterince tuz, biber

YAPILIŞI:

Kabakları yıkayıp temizledikten sonra uzunluğuna dilimleyiniz. Zeytinyağında çok az kızartınız. Kızartılan tabakların fazla yağını bir kağıda emdiriniz. Öte yandan domateslerin kabuk ve çekirdeklerini ayıklayıp doğrayınız. Taze soğanı ince ince kesip, sarımsakları ayıklayıp havanda dövünüz. Maydanozları ince kıyınız. Hepsini karıştırıp katı yağda hafif ateşte bir süre pişiriniz. Tuzunu, biberini ekiniz. Salçanız demlenince işe başlayabilirsiniz. Önce fırın tepsisini hafifçe yağlayınız. İçine salçadan bir miktar alıp yayınız. Üzerine kızarttığınız kabakları diziniz. Sonra üstüne gene salça yayınız. Bu işlemi malzemeniz bitene kadar kat kat yaparak tekrarlayınız. En son kat salça ve onun üzerine kaşar peyniri rendesi olacaktır. Tepsiyi fırına sürüp 20 dakika pişiriniz.