



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIKSIRTI ACILI KABAK DİZME

Elif Korkmazel

3 kabak
1 su bardağı un
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı acı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
Tuz

Kabakları iyice yıkayın. Daha sonra ince dilimler halinde halka halka kesin. Derin bir kabın içinde biberi ve baharatları ekleyip harmanlayın. Diğer taraftan da yağı bir kaba alın. Kabakları önce yağın içine batırın. Sonra acılı una batırıp fırın kabına balıksırtı şeklinde dizin.

200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar 20 dakika kadar pişmeye bırakın. İster sıcak ister soğuk olarak yiyebilirsiniz.