



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE KIYMALI KABAK

1 Adet Kuru Soğan
2 Adet Kabak
750 Gram Kıyma
3 Adet Yumurta
125 Gram Galeta Unu
Pulbiber
Karabiber
Tuz
2 Çorba kaşığı sıvıyağ

Fırını 200 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Soğanı soyun, küçük küpler halinde doğrayın. Kabakların birini rendeleyin, diğerini ince dilimler halinde kesin. Soğanı ve kabak rendesini kıyma ile karıştırın. Yumurta ve 100 gr kadar galeta ununu kıymaya ekleyin. Karışımı tuz, karabiber ve pul biber ile tatlandırın. Yayvan güveç kabını yağlayın. Kalan galeta ununu kaba serpin. Kıymayı yerleştirin. Kabak dilimlerini, kiremit yerleştirme tarzında kıymanın üzerine dizin. Üzerine birkaç parça sana margarin bırakın. Karışımı 200 derece ısıtılmış fırında 30 dakika kadar pişirin.



Fotoğraf "brutus" tarafından gönderildi. 09.04.2020