KABAK BAYILDI

Malzeme
- 6 adet orta boy kabak
- 2 büyük soğan
- 2 domates
- 6 diş sarımsak
- ½ bardak zeytinyağı
- ½ demet dereotu
- ½ demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- ½ bardak su
- Tuz

Hazırlanışı
Soğanları piyazlık doğrayın.Kabakların kabuklarını kazıyıp sapını ucunu kesin. Bir bıçakla derin yarıklar açıp boydan bir parçasını çıkartın. Domateslerin kabuklarını soyduktan sonra küçük küçük doğrayın. Dereotu ve maydanozu kıyın.
Bir tavaya zeytinyağının üçte birini ve soğanları koyup pembeleşinceye kadar kavurun. Domatesi, sarımsakları, maydanozu ve yarım kaşık tuzu koyup hepsini karıştırın. Tavayı ateşten alıp ılımaya bırakın.Kabakları bir tencereye yerleştirip 1 bardak su, yarım kaşık tuz ve kalan zeytinyağının yarısını koyun. Kabaklar yumuşayıncaya kadar pişirin.Kabakları tencereden alıp ılımaya bırakın.
Kabakların yarık kısmına hazırlanmış olan harcı yerleştirin.
Kabakları tencereye yerleştirin. Üzerine toz şekeri serpin.Bir bardak su ve kalan zeytinyağını ilave edin. Orta hararetli ateşte 10?15 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alıp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra servis tabağına çıkarın. Üzerine kıyılmış dereotu serperek servis edin.

ML® Kabak Bayıldı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:28534 • adı:Kabak Bayıldı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:04