KABAK BAYILDI

Malzemeler :
Orta boy kabak 6 Adet
Kuru soğan 1 Adet
Kırmızı soğan 1 Adet
Domates 2 Adet
Sarımsak 6 Diş
Komili Sızma zeytinyağı 1/2 Bardak
Dereotu 1/2 Demet
Maydanoz 1/2 Demet
Toz şeker 1 Tatlı Kaşığı
Su 1,5 Bardak
Tuz
Süslemek İçin :
Kiraz domates ve sivri biber

YAPILIŞI:
1- 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.
2- Bir tavaya Komili Sızma zeytinyağının üçte birini ve soğanları koyup pembeleşinceye kadar kavurun.Domatesi, sarımsakları, maydanozu ve yarım kaşık tuzu koyup hepsini karıştırın.Tavayı ateşten alıp ılımaya bırakın.
3- Kabakları bir tencereye yerleştirip 1 bardak su, yarım kaşık tuz ve kalan Komili Sızma zeytinyağının yarısını koyun.Kabaklar yumuşayıncaya kadar pişirin.Kabakları tencereden alıp ılımaya bırakın.Kabakların yarık kısmına hazırlanmış olan harcı yerleştirin.
4- Kabakları tenceye 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, dilimlenmiş kiraz domates ve sivribiber ile süsleyerk servis edin.

© lezzetler.com tarif no:46290 • adı:Kabak Bayıldı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:23.04.2024 - 18:39