KABAK DİLME

6 adet kabak
1 adet soğan
250 gr kıyma
4 adet sivri biber
2 adet domates
Yarım demet dereotu
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber

Bütün malzeme çok ince kıyılır. Kıyma tuz ve karabiber ilave edilir ve karıştırılır. Kabakların kabukları kazınır. Bıçakla koparmadan kesikler atılır. Bu kesiklere iç konur. Tencereye yatay olarak konur. Üzerine sıvıyağ gezdirilir. Kapak kapatılır. Kaynara çıkınca ateş kısılır. Yaklaşık 25 dakika pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:100161 • adı:Kabak Dilme • gönderen:cez • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:59