



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK PATATES ÇALKAMA

MALZEMELER

- 4 adet orta boy kabak
- 4 adet iri boy patates
- 1 baş sarımsak
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı taze biberiye yaprağı
- 2 yemek kaşığı kekik (tercihan taze)
- 1 tatlı kaşığı karabiber (mümkünse taze çekilmiş)
- 1 çorba kaşığı kuş üzümü
- 1 tatlı kaşığı tuz

çalkama için :

- 1 çay bardağı un
- 1 çay bardağı su
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 kahve kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

HAZIRLANIŞI

Kabakları ve patatesleri ayıklayıp yıkayın. Patatesleri boylamasına ikiye bölün ardından kabakları da patatesleri de butunluğu bozulmadan enlemesine 2 şer mm kalınlığında dilimleyin ve tümü bir sıra kabak bir sıra patates olacak şekilde yağlanmış fırın kabına yan yana sıralayın. Üzerlerine parmakla hafifce bastırarak fırın kabı içerisinde meyillenmesini sağlayın. Sıraların aralarına bir baş sarımsağı dişlere ayırıp yerleştirin, üzerlerine zeytinyağı, tuz, kekik ve biberiyeleri gezdirin. Karabiberi serpin.Yıkanmış ve ayıklanmış kuş üzümünü aralara serpiştirin. Fırın kabının üzerini örtmeden, daha önceden 200 derecede ısıtılmış fırına verin. Kabak ve Patatesler fırınlanırken, çalkama malzemelerini karıştırıp cırparak hazırlayın. Yaklaşık 40 dakika sonra fırından kabı alın ve üzerine hazırlamış olduğunuz çalkama malzemesini gezdirerek dökün ve tekrar kabı fırına verin. 10 -15 dakika sonra kabı fırından çıkartın, üzerini taze biberiye yaprakları ile süsleyerek, soğumadan servis yapın.