SİNKONTA

1 didlim bal kabağı
1 adet soğan
4 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı tereyağı
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı acı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Balkabağını soyalım ve dilimleyelim. Soğanı temizleyelim ve piyazlık doğrayalım. Isıya dayanıklı bir fırın kabına balkabaklarını dizelim. Üzerine piyazlık soğanları serpiştirelim. Erimiş tereyağı ve baharatları ilave edip kabın üzerini folyo ile kapatalım. 180 C fırında yumuşayana kadar pişirelim. Fırından çıkarttığımız bal kabaklarını sıcaklığı geçince yoğurt, rendelenmiş sarımsak ile buluşturalım. Malzemeleri güzelce karıştırdıktan sonra servis tabağına alıp süsleyelim.



© lezzetler.com tarif no:113358 • adı:Sinkonta • gönderen:abibebek • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:40