



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BALKABAĞI BRONİ

THY Skylife

Malzemesi:

- 250 gr balkabağı
- 1 adet ince doğranmış kuru soğan
- 1 adet ince doğranmış çarliston biber
- 2 diş sarımsak
- 150 gr kıyma
- 5 yemek kaşığı yoğurt
- 4 yemek kaşığı tereyağ
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı beyaz toz biber
- 1 kahve kaşığı kırmızı toz biber

Hazırlanışı:

Balkabağı küp şeklinde doğranır. Tencerede yağ eritildikten sonra kabaklar eklenip sote edilir. Yumuşayınca kenara alınır. Tavada yağ eritilir, soğan ve sarımsak renk alıncaya kadar karıştırılır. Biber ve kıyma ilave edilip, kıyma pişene kadar kavrulur. Tuz ve biberi ekledikten sonra pişince kenara alınır. Diğer tarafta yoğurt iyice karıştırılır. Tavada tereyağı eritilir. Kırmızı toz biber eklenir, yağ yanmayacak kadar karıştırılır. Kabaklar servis tabağına alınır. Bir sıra dizilip üzerine kıyma harcı dökülür. Kalan kabaklar onun üzerine serpiştirilir. Kalan kıyma üzerine dökülür, üzerine yoğurt gezdirilir. Yoğurdun üzerine de biberli tereyağı dökülüp servise sunulur.