



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ KABAK DİZMESİ

3 adet kabak
1 ay bardađı un
1 ay bardağı sıvı yağı
1 orba kaşığı kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı karabiber, tuz

Kabakları yıkayıp çok ince bir şekilde dilimleyin. Bir kabın içine unu döküp kırmızıbiberi ve karabiberi içine ekleyin. Diđer kabın içine de sıvı yağını döküp kabak dilimlerini önce yağın içine sonra da unun içine batırın. Tepsiye balıksırtı gibi dizip sıcak fırında 200 derecede üzeri kızarıncaya kadar pişirin.
