



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BURGERLİ KABAK GRATEN

- 1 paket Banvit Piliç Burger
- 4 adet kabak (halka kesilmiş)
- 2 diş sarımsak (dövülmüş)
- 6 çorba kaşığı zeytinyağı
- 4 adet taze soğan (ince kıyılmış)
- 1 çorba kaşığı hardal (isteğe göre acı)
- 1/2 demet taze nane (yapraklanmış)

Isıtılmış 3 çorba kaşığı zeytinyağında sarmısağın yarısını 1 dak. karıştırarak soteleyin. Kabakların yarısını ilave edip çok fazla karıştırmadan her iki yüzlerini 1'er dak. hafifçe kızartıp kağıt havlu üzerine çıkartın. Kalan kabakları da aynı şekilde kızartıp kağıt havlu üzerine çıkartın.

Tavada kalan yağda burgerlerin her iki yüzünü 2'şer dak.hafifçe kızartın ve arzu ettiğiniz miktarda hardal sürün. Fırın kabındaki kabakların üzerine sırasıyla önce sotelediğiniz soğanların yarısını, burgerleri, kalan soğanları ve kalan kabakları yayın. Önceden ısıtılmış 200°C fırında 10 dak. fırınlayın.

Taze nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

Fırın kabını 2 çorba kaşığı zeytinyağı ile yağlayıp, hazırladığınız kabakların yarısını yayın.

Kalan zeytinyağını ısıtın. Taze soğan ve kalan sarmısağı 3-4 dak. soteleyip ayrı bir kaba alın.

