FIRINDA BAHARATLI KABAK

Malzeme
- 4 adet kabak
- 1 adet kuru soğan
- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 3 diş sarımsak
- 3 adet domates
- 2 yemek kaşığı sirke
- 1 yemek kaşığı şeker
- ½ demet dereotu
- 1 su bardağı et suyu
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Tuz ve karabiber
- Üzeri İçin:
- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 1 su bardağı galeta unu
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 yemek kaşığı kekik
- ½ su bardağı beyaz peynir

Hazırlanışı
1. Kabakların kabuklarını kazıyıp, yarım halka şeklinde doğrayın.
2. Kuru soğanı piyazlık doğrayın.
3. Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.
4. Domateslerin kabuklarını soyup, küp küp doğrayın.
5. Dereotunu ayıklayıp, kıyın.
6. Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine piyazlık kuru soğanı ve kıyılmış sarımsakları ilave edip, kavurun.
7. Soğanlar renk alınca içine doğranmış kabakları ilave edip, sote etmeye devam edin.
8. Daha sonra içine sirke ve şekeri ekleyip, kavurun.
9. En son olarak doğranmış domatesleri, kırmızı pul biberi, tuz ve karabiberi ve etsuyunu ilave edip, bir taşım sebzeler yumuşayıncaya kadar kavurun.
10. Üzeri için; küçük kâseye yumuşamış Sana Crème Bonjour, galete ununu, rendelenmiş beyaz peyniri, kekiği ve kırmızı pul biberi ekleyip, parmak uçlarınızla yoğurarak, elle karıştırın.
11. Pişen kabakları ısıya dayanıklı fırın kabına veya tepsiye alın.
12. Kabakların üzerine kıyılmış dereotunu serpip, en son üzerine hazırladığınız Sana Crème Bonjourlu hamuru serpin.
13. Önceden 185 derecelik fırında yemeğin üzeri kızarana kadar 25?30 dakika pişirip, sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:28601 • adı:Fırında Baharatlı Kabak • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.04.2024 - 03:28