



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA BALKABAĐI

Göz kararı soyulmuş dilim balkabağı  
3 orta boy sođan  
5-6 diş sarımsak  
Kurutulmuş sivri biber, taze biber de olur  
Salça  
2-4 yemek kaşığı sıvıyağ  
Su  
Tuz

Balkabakları irice doğranıp fırın kabına döşenir. Üzerine birkaç parçaya bölünmüş soğan, 5-6 diş sarımsak, kurutulmuş sivri biber, (kavruk aroması ve tadı ile iyi olur, ama taze de olur) eklenir. Yeteri kadar salça, su ve sıvı yağ ile inceltip, tuz eklenerek, fırın kabındaki malzemenin üzerine dökülür. Sonra fırına sürülüp, suyunu çekip, yumuşayana kadar pişirilir. Bol sarımsaklı yoğurt hazırlanıp, üzerinde gezdirerek servis yapılır.

