



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KABAK DİZME

<https://www.elele.com.tr>

3-4 kabak
3 orta boy soğan
3 orta boy domates
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
4 çorba kaşığı kaşar peyniri rendesi
Tuz
Karabiber
Kıymalı sos için
200 g kıyma
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 soğan
1 yeşil tatlı biber
1 kupa biber
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
Pul biber
Karabiber
Tuz

Yemeklik doğradığınız soğanı ekleyip karıştırın.2-3 dakika sonra biberleri doğrayarak ekleyin ve yumuşayana kadar kavurun. Baharatları ve tuzu ekleyip 1 dakika daha kavurduktan sonra ocaktan alın. Kabakların kabuklarını alacalı olarak soyun ve daire şeklinde doğrayın. Domateslerin kabuklarını soymadan daire şeklinde ve soğanın kabuklarını soyup yine daire şeklinde doğrayın. Fırın kabının en altına sosu dökün. Üzerine yatay şekilde bir sıra kabak, bir sıra domates ve bir sıra soğan olacak şekilde tüm sebzeleri fırın kabına dizin. Sebzelerin üzerine tuz ile karabiber serpiştirin ve rendelenmiş sarımsakları da üzerine ilave edin. Son olarak zeytinyağını üzerinde hafifçe gezdirip, önceden ısıttığınız 200 derece fırında üzerleri sararana kadar yaklaşık 30 dakika pişirin. Pişen sebzelerin üzerine kaşar peyniri rendesini serpiştirin.Kaşar peyniri eriyene kadar yeniden fırınlayın.Sıcak olarak servis yapın.



