



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KABAK TURTASI

Eyüp Sevinç

3-4 adet kabak
3 dal dereotu
1 adet soğan
2 çay kaşığı sıvıyağ
1 kahve fincanı su
8 çorba kaşığı yoğurt
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
Birkaç nane yaprağı
Tuz
Karabiber

Kabakları temizleyip halka halka dilimleyin. Dereotunu kıyın. Soğanı soyup incecik doğrayın. Sıvıyağı teflon tavada kızdırıp soğanı pembeleştirin. Kabağı ilave edip hafif soteleyin. 1 fincan su ekleyip kabak yumuşayıncaya kadar kapağı kapalı olarak pişirin. Dereotu, tuz ve karabiber serpin. Yoğurt, yumurta ve rendelenmiş limon kabuğunu bir kâsede çırpıp kabağa ilave edin ve karıştırın. Yuvarlak fırın kalıbını yağlı kağıtla kaplayın. Hazırladığınız karışımı boşaltıp yayın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Soğuyunca üzerini nane ile süsleyin ve dilimleyerek servis yapın.



Fotoğraf "Hidayet" tarafından gönderildi. 08.08.2019