FIRINDA SAKIZ KABAĞI

1 adet kabak
Tuz
Yarım küçük soğan
Yarım küçük domates
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Karabiber
Bir tutam toz şeker

Kabakları halka şeklinde dilimleyin. Soğanı ve domatesi küp biçiminde doğrayın. Karabiber ve tuzla beraber harmanlayın. Fırın kabına aktarın. Üzerine bir tutam şeker serpin. Rendelenmiş kaşar peynirini de üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin.

© lezzetler.com tarif no:65503 • adı:Fırında Sakız Kabağı • gönderen:Hafize Sultan • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:06