



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SODALI KABAK

1 yemek kaşığı margarin
8 adet kabak
3 adet soğan
Yarım demet dereotu
1 bardak kaşar rendesi
Tuz
Karabiber
Kabakları kızartmak için:
1 bardak sıvı yağ
4 çorba kaşığı un
3 adet yumurta
1 çorba kaşığı biber salçası
1 şişe soda
Tuz
Karabiber

Kıymayı 1 yemek kaşığı yağ ile suyunu çekene kadar pişirin. Tuz ve karabiberi ekleyin. Zar şeklinde doğranmış soğanları ilave edip, pişirmeye devam edin. Ocaktan indirdikten sonra doğranmış dereotunu ekleyip karıştırın. Diğer tarafta kabakları uzunlamasına incecik dilimleyin. Çukur bir kabın içinde yumurta ile unu çırpıp, tuz, karabiber, biber salçası ve sodayı ekleyip, boza kıvamına getirin. Kabakları bu sosa batırıp, kızgın yağda kızartın. Kağıt havlu üzerinde bekletip, fazla yağın alın. Fırına dayanıklı cam kabın içine kabakları balık sırtı şeklinde dizin. Üzerine kıymadan hazırladığınız harçtan dökün. İkinci sıraya kabakları yine aynı şekilde dizin. Kıymanın kalanını ve peynirin yarısını kabakların üzerine serpiştirin. Üçüncü kata tekrar kabakları dizin ve üzerine kalan kaşar peynirini dökün. 175 derece fırında 20 dakika hiç su koymadan pişirin.

