



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK AÇTI

7-8 kabak
5 kırmızı biber
5 domates
2 soğan
3 diş sarımsak
5 patates
500 gr kıyma
50 gr margarin
1 su bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz karabiber pul biber
1 fincan un
1 çay kaşığı biberiye
1 çay kaşığı hardal
yarım fincan limon suyu
2 patlıcan

Patatesleri haşladıktan sonra soyalım daire şeklinde kesip fırın tepsisine dizelim kabakları ve patlıcanları yıkayıp soyalım daire şeklinde kalınca kesip sıvı yağda kızartalım ve patateslerin üzerine dizelim tavada margarini erip ince doğranmış soğan ve sarımsağı soteleyelim kıymayı unu ve tuz hariç diğer baharatları ekleyip hafif kavuralım kavurduğumuz kıymayı kabakların üzerine yayarak dökelim kenarlarına doğranmış domates ve kırmızı biber dizelim en son üzerine limon suyunu gezdirip fırına verelim.