GRATİNE KABAK

1/2 kilo domates
1/2 kilo sakız kabağı
1 baş soğan
100 gram rendelenmiş kaşar peyniri (gravyer veya parmesan olursa daha iyi olur)
50 gram margarin yağı
1 yumurta
3 kaşık kurutulmuş ekmek tozu
1 tutam kıyılmış fesleğen
birkaç nane yaprağı
7 çorba kaşığı zeytinyağı
yeteri kadar tuz ve karabiber

Pyrex bir kayık tabağı bol yağa bulayıp bir kenara bırakmalı. Kabakların üstünü kazıdıktan sonra bunları yıkayıp kurulamalı ve uzunlamasına dilimlere doğramalı. Sonra bu kabak dilimlerini bir çimdik tuzla çırpılmış yumurtaya ve hemen arkasından kurutulmuş ekmek tozuna bu. lamalı, zeytinyağı margarin yağı karışımında nar gibi kızartmalı. Bu işler olurken çentilircesine ince doğranmış soğanı 4 kaşık zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurmalı. Soğanlar pembeleşince kabuğu soyulduktan sonra küçük parçalara doğranmış domatesleri katmalı. Tuzunu ve biberini de serptikten sûnra salçayı oldukça koyu bir kıvama gelînceye kadar vakit vakit karıştırarak pişirmeli. Salçayı ateşten indirirken kıyılırcasına ince doğranmış naneyle fesleğeni serpmeli. Karıştırıp kabı ateşten almalı. Kabaklar kıtır kıtır kızarınca bunları pyrex tabağın altına bir sıra dizmeli. Bunun üstüne salçayı yaymalı. Kabak ve salça kaba göre çoksa aynı biçimde birkaç kat sıralanabilir. En üste rendelenmiş peyniri serptikten sonra kabı orta ısılı bir fırına sürüp on - onbeş dakika kadar orada tutup gratine ettirmeli. Bu süre sonunda yemeğin yüzü gratine olunca kabı fırından alıp sofraya götürerek servis yapmalı.

ML® Kabak Ekşisi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:11755 • adı:GRATİNE KABAK • gönderen:mutfaktabirimivar • indirme tarihi:06.05.2024 - 16:00