



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK HALKALARI

MALZEMELER

6 Çorba Kasigi Zeytinyagi
750 gr Domates
3 Kabak
1 Kırmızı Dolmalık Biber
1 Demet Feslegen
1 Demet Maydanoz
1 Çay Bardagi Rendelenmis Kasar Peyniri
1 Çorba Kasigi Sirke
3 ÇorbaKasigi Pesto Sosu (hazır ürün)
3 Çorba Kasigi Zeytin Ezmesi
2 Tatli Kasigi Kapari
30 gr Fûme Balık

YAPILIŞ TARIFI

Kabakları yıkayıp ayıkladıktan sonra 1,5 cm kalınlığında dilimler halinde doğrayın.

Büyük tavada bir miktar sıvıyağ kızdırın. Kabak dilimlerini kızgın yağda arkalı önlü hafifçe kızartın. Ardından tuz ve karabiberle tatlandırın. Kabak, yağı çok fazla çekerse bir kâğıt mutfak havlusunun üzerinde bekletin. Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini ayıkladıktan sonra küçük küpler halinde doğrayın. Biberi yıkayıp çekirdeklerini ayıklayın küp küp doğrayın. Feslegen ve maydanozu yıkayıp ayıkladıktan sonra yapraklarını iri iri kıyın. Eger kasar peyniri tüm olarak aldıysanız rendenin iri tarafı ile rendeleyin. Bir kasede domates, biber ve taze baharatları karıştırın. Sirke, tuz ve karabiberi ekleyin.

Kabak dilimlerinin dörtte birinin üzerine domatesli karışımla donatın. Yine dörtte birine pesto sosunu sürün ve üzerine rendelenmiş parmesan serpin. Kalan kabak dilimlerinin yarısının üzerine zeytin ezmesini sürüp üzerine kapari serptikten sonra fûme balığı ekleyin. Son kabak dilimlerini dana jambonla süsleyin. Kabak dilimlerinin tamamını büyük bir servis tabağına yerleştirip servis yapın.