KABAK İMAMBAYILDI

4 adet orta boy kabak
2 adet orta boy soğan
1 adet orta boy domates
4 diş sarımsak
5-6 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet defne yaprağı
3 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
2 adet sivri biber
Tuz
Kabakları kızartmak için sıvı yağ
Sosu için:
1 çay bardağı su
1 tatlı kaşığı salça

Kabakların başlarını ve saplarını kesin. Kabuklarını soymayın.
İyice yıkadığınız kabaklara çatalla yukarıdan aşağı çizikler atın.
Kabakları boydan ikiye bölüp göbeklerini çıkarın.
Sıvı yağı kızdırıp kabakları güzelce kızartın.
Kağıt havlu serilmiş bir tabağa aldığınız kabakları kenara koyun.
Soğanları piyazlık, domatesleri ise küp küp doğrayın.
Biberleri ince ince kıyın. Sarımsakları soyup ikiye bölün.
Zeytinyağını tavada ısıtıp sırasıyla soğan ve sarımsakları ekleyip biraz tuzla soteleyin.
Sivri biberleri ve defne yaprağını da ilave edin.
Son olarak domatesleri tencereye alıp suyunu çekene kadar sotelemeye devam edin.
Kabakları fırın kabına dizip soğanlı harcı kabakların ortalarına paylaştırın.
Salçayı suyla açıp içine tuz ekleyin.
Kabakların üzerine salçalı sosu gezdirin.
Fırını 180 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın.
Kabakları fırında 20-25 dakika pişirdikten sonra ister ılık, ister soğuk servis edin.

Not: Arzu ederseniz fırından çıkarmadan önce kısa bir süre önce üzerine peynir serpip erimesini bekleyebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:144990 • adı:Kabak İmambayıldı • gönderen:tarifler • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:01