



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK İMAMBAYILDI

Kabakların muntazam alınmalı kazınip ortaları yarılmalıdır.

Bu suretle hazırlanan kabaklar tavada kızgın zeytinyağında, biraz kızartılarak hemen çıkarılır.

Sonra, soğanları fasulye piyazı soğanı gibi doğrayıp yine zeytinyağında sarımtırak renk alıncaya kadar karıştırmalı ve birkaç baş sarımsağı da diş diş ayırıp soğanla birlikte bir iki daha çevirdikten sonra indirmelidir.

Bu malzeme ile, kabakların içleri doldurulmalı. Üzerlerine taze domatesleri de doğramalıdır. Kenarlı bir tepsiye muntazam dizip üzerlerine tavada kalan yağı dökmeli tuz, biberi de serpmelidir.

Sonra, kabakların hizalarına kadar su doldurarak orta ateşte pişirmelidir.

Piştirme işi bittikten sonra, tabaklara olduğu gibi alınıp tenceredeki salçayı da üzerlerine döküp soğuduktan sonra yenilmelidir.

Not: Bu yemek de tıpkı patlıcanda kullanılan tertip ve harçlarla olur. Ve bazı midelere daha hafif ve mülâyim gelir. Ancak, zevk ve çeşni farkı vardır.