KABAK KARNIYARIK

5 adet orta büyüklükte kabak,
2 adet orta büyüklükte kuru soğan,
300 gram yağsız dana kıyma,
5 diş soyulmuş sarımsak,
4 adet orta büyüklükte domates,
1 tatlı kaşığı domates salçası,
1 kahve fincanı sıvıyağ veya zeytinyağı,
100 gram dilimlenmiş kaşarpeyniri,
yeterince tuz,
istediğiniz oranda karabiber.

Kabakları soyduktan sonra, yan kısmından boydan boya açılacak şekilde düz bir parça keserek çıkaralım. İç kısmını bir tatlı kaşığı yardımı ile çok fazla derine inmeden oyup kayık şekli almasını sağlayalım. İçini oyduğumuz kabakları uygun büyüklükte bir tencereye alıp 1,5 bardak su ekleyelim ve arada bir ters yüz ederek her tarafının haşlanmasını sağlayalım. Haşlanmış kabakları tencereden alıp, margarinle hafifçe yağlanmış fırın kabına fazla sıkıştırmadan aralıksız olarak dizelim. Uygun büyüklükte bir tavaya sıvıyağı veya zeytinyağını alıp küp şeklinde doğranmış soğanı ve sarımsakları ekleyelim. Soğanları pembeleşene kadar kavurduktan sonra kıymayı ekleyip 2 dakika kadar daha karıştırarak kavuralım. Domateslerin 2 adedini rendeleyip, salçayı da ekleyerek birkaç kez çevirerek tuzunu, biberini ayarlayalım ve ocaktan indirelim. Kabakların içine kıymalı harcı dolduralım. Domatesleri yuvarlak şekilde kesip, kabakların üzerine kaşar dilimleriyle birlikte yerleştirelim. Kabakların haşlandığı sudan l su bardağı alarak salçaya ekleyip karıştıralım ve fırın kabına boşaltalım. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında kaşarlar eriyip pembeleşene kadar pişirelim.

ML® Ciğerli Karnıyarık (görsel)

© lezzetler.com tarif no:7986 • adı:Kabak Karnıyarık • gönderen:siyami • indirme tarihi:23.04.2024 - 17:32