



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK LAZANYA

1 kg. kabak
500 gr. kuşbaşı et
2 adet kuru soğan
3 adet yeşil biber
4 adet domates
Yarım demet maydonoz
1 yemek kaşığı yağ
4 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz, karabiber, kimyon

Kuşbaşı eti üzerine çıkacak kadar sıcak su koyup düdüklü tencerede haşlayın.

Diğer tarafta soğan ve biberleri yemeklik doğrayıp margarin koyduğunuz tencerede soteleyin. Domatesi de küp küp doğrayıp ilave edin. Hafifçe pişince haşlanmış eti ilave edip 15 dakika kadar ağzı kapalı olarak pişirin.

Bu sürenin sonunda maydanoz, sarımsak ve baharatları ekleyip, 5 dakika daha pişirin.

Kabakları boylamasına uzun uzun dilimleyip tek yüzlerini yağlayıp tost makinasında kızartın.

Küçük boy borcam tepsiye kabaklardan dizin. Üzerine hazırladığınız içten serpiştirin.

Yine kabak dilimlerinden koyup, yeniden iç serpiştirin.

En son kalan kabak dilimleriyle yemeğin üzerini kapatın. Üste domates ve biber dilimleri yerleştirin.

Üzerini kapatıp 200 derecelik fırında yarım saat kadar pişirin.

Üstünü açın ve 15 dakika daha üzeri kızarana kadar pişirin.