



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK MUSAKKA

www.miele.com.tr

2 1/2 yemek kaşığı Zeytinyağı
5 büyük Kabak
1 büyük Soğan
2 Biber
1 diş Sarımsak
1 kutu bütün domates (400 gr.)
2 yemek kaşığı Domates püresi
35 gr. kıyılmış Nane
Tuz
Karabiber
150 gr. İsviçre peyniri, dilimlemiş (örn.: Gravyer)
3 tepeleme yemek kaşığı Un
500 gr. Doğal Yoğurt
2 Yumurta
180 gr. Peynir, rendelenmiş

Soğanı ve sarımsağı soyun. Soğanı yarıya bölün ve dilimleyin. Sarımsağı ince ince kıyın. Kabağı uzunlamasına dilimlere bölün. Biberlerin çekirdeklerini çıkartın ve ince şeritlere bölün.

Zeytinyağını tavada kızdırın, kabak dilimlerinin arka arkaya kızartın ve bir kenara koyun.

Soğan, sarımsak ve biberleri aynı tavanın içinde 4 dakika kızartın. Domates, domates püresi ve naneleri ilave edin.

Tuz ve karabiber ekleyin.

Bir sufle kabını yağlayın, yarısına kadar kabakları dizin, domates sosunun yarısını üstünü ekleyin, peynir dilimlerini yerleştirin, üstünü domates sosu ile örtün ve sonunda kalan kabak dilimlerini eşit olarak üstüne yayın. Un, yoğurt, yumurta ve rendelenmiş peyniri karıştırın, musakkanın üzerine dağıtın ve fırında pişirin.