



KABAK RULO İÇİNDE CIZBIZ KÖFTE

Pınar İllaki Cızbiz Köfte

2 Adet Kabak
4 Adet Domates
3 Diş Sarımsak
20 Ml Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Soyacak ile kabaktan uzun şeritler çıkarın.
Tuzlu suda bekletin.
Köfteleri kabak şeritlerine sarın.
Bir borcam içine köfteleri düzgünce yerleştirin.
Ayrı bir tencerede zeytinyağı sarımsak ve domates rendesini kavurun.
Kabakların üzerine döküp 180 derece fırında 15 dakika pişirin.

