



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAĞI SİNKONTA

500 gr. balkabağı
1 çay bardağı zeytinyağı
2 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı biber salçası
2 soğan
3 diş sarımsak
Tuz
Karabiber

Balkabaklarını dilimleyip bir fırın kabına koyuyoruz. Bir kasede zeytinyağı, salça, tuz ve karabiberi karıştırıp bal kabakların üzerine döküp tekrar karıştırıyoruz. Soslanmış bal kabaklarının üzerine soğanları ve sarımsağı doğruyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık yarım saat pişiriyoruz. Sarımsaklı yoğurt ve pul biberli tereyağı ile servis ediyoruz.