



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KABAKLI KEBAP

### MALZEMELER

1 Sogan  
1/2 Tatli Kasigi Kirmizi Toz Biber  
4 Çorba Kasigi Limon Suyu  
4 Çorba Kasigi Zeytinyagi  
2 Dis Sarmisak  
4 Kabak  
Maydanoz  
Dereotu

### YAPILIŞI

Firini 175 dereceye ayarlayip önceden altin. Sogani soyup küçük küpler halinde dograyin.

Bir kasede soğan, kirmizi biber, tuz, karabiber, 2 çorba kasigi limon suyu ve zeytinyağını karistirin.

Bir firin tepsisini yaglayin. Kabagi iyice yıkayip ayikladiktan sonra uzunlamasına dilimler halinde dograyin.

Kabak dilimlerini tepsiye yerlestirip soğanli karisimi üzerinde paylastirin. Firina verip orta bölmede 15 dak. kadar pisirin.

Firindan aldiginiz kabak dilimlerini bir servis tabagina yerlestirin. Üzerinde, kalan limon suyunu gezdirip kiyilmis maydanoz ve dereotu ile süsleyip servis yapin.