



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAĞITTA KABAK

### Malzemeler:

4 adet orta boy kabak  
1 su bardağı bezelye  
2 adet havuç  
4-5 tane kiraz domates  
2-3 çorba kaşığı sıvı yağ  
1 çay kaşığı kekik  
1 demet taze soğan  
1-2 adet yeşil biber  
Yeteri kadar tuz karabiber

### Hazırlanışı:

Kabak ve havuçları soyup iri parçalar halinde doğrayın. Kiraz domatesleri ikiye bölün. Biberleri uzun şeritler halinde doğrayın. Havuç, kabak ve bezelyeyi 5 dakika süreyle tuzlu suda haşlayıp süzün. Biberleri çok az sıvı yağda biraz döndürün. Yağlı kağıdı düz bir zemine yayın. Ortasına tüm sebzeleri yerleştirin. Taze soğanları ince doğrayıp bir kaba alın. 2-3 çorba kaşığı sıvı yağ, 1 çay kaşığı kekik, tuz ve karabiber katıp karıştırın. Bu karışımı kağıda koyduğunuz sebzelerin üzerine dökün. Yağlı kağıdın kenarlarını içe doğru katlayarak kapatın. Önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında 15-20 dakika pişirin.

---