KIRMIZIBİBERLİ KABAK

2 kırmızı dolmalık biber (beyaz kısımları ve çekirdekleri ayıklanıp yanya bölünmüş)
6 büyük kabak (kabukları kazınmış)
2 çorba kaşığı + 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak (dövülmüş)
6 orta boy domates (kabuklan soyulup çekirdekleri temizlenerek doğranmış)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
6 ince dilim dil peyniri

Önce ızgaranızı iyice kızdırınız.
Biberleri ızgara tepsisine yerleştirip 4-5 dakika, biberlerin dışı kararıp zarları çatlayana kadar pişiriniz. Tepsiyi ızgaradan çıkarıp biberleri soğumaya bırakınız.
Keskin bir bıçakla kabakları uzunlamasına ikiye kesip içlerini kayık biçiminde oyunuz. Kabakları bir kenara bırakıp içlerini kıyınız. Soğumuş biberlerin zarını soyup, ince şeritler halinde keserek bir kenara bırakınız.
Orta boy bir tencerede. 2 çorba kaşığı zeytinyağı orta ateşte kızdırıp, yağ kızınca sarımsak ve domatesleri tencereye koyarak tuz ve biberi serpiniz. Ateşi kısıp tencerenin kapağını kapatarak, 15-20 dakika, domatesler yumuşayana kadar pişiriniz. Kıyılmış biberleri ve kabak içlerini ekleyerek bir kenara bırakınız.
Önce fırınınızı hafifçe (150°C) ısıtınız.
Kalan 1 tatlı kaşığı yağla fırın tepsinizi yağlayınız.
İçi oyulmuş kabakları, oyuk kısımları üste gelecek biçimde, tek şıra halinde tepsiye yerleştiriniz. Pişirdiğiniz domatesli karışımı kabaklara doldurup, üstlerine birer dilim dil peyniri koyunuz.
Tepsiyi fırına sürüp 15-20 dakika, peynirler eriyip kabaklar hafifçe kızarana kadar pişiriniz.
Tepsiyi fırından çıkarıp, kabakları ısıtılmış bir servis tabağına yerleştirerek servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:61286 • adı:Kırmızıbiberli Kabak • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:17.05.2024 - 07:06