



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI BALKABAĞI KALYE

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

Yarım kg. balkabağı
2 çorba kaşığı tereyağı
2 adet kuru soğan
150 gr. kıyma
Yarım demet taze soğan
1 çorba kaşığı taze kekik
1 çay kaşığı karabiber, pul biber
Tuz
Sos için:
1 çay bardağın krema
1 çay bardağı krem peynir

Kıymayı suyunu bırakıp çekene kadar kavurun. Küp doğranmış soğanı ekleyin ve soteleyin. Küp doğranmış kabakları ekleyin ve kavurun. 2 çay bardağı su koyarak kabak yumuşayınca kadar pişirin. Ayrı bir kasede krema ve peyniri çırpın. Yemeğin suyundan alarak kremayı karıştırın. Baharatını serpin, taze soğan serpererek servis yapın.

