



KIYMALI KABAK KEYFİ

4 adet kabak
300 gr kabak
2 adet iri domates
2 adet sivri biber
2 adet soğan
1 tatlı kaşığı tuz

Kabakların kabukları kazınır. 1 santim kalınlığında yuvarlak yuvarlak doğranır. Kabaklar hafif yağlanmış fırın kabına sıkı sıkı dizilir. Soğanlar ince ince kıyılır. Biber küçük doğranır. Domatesler rendelenir. Tuz eklenir güzelce karıştırılır. Harç kabakların üzerine yayılır. 190 derece fırına verilir. Yaklaşık 40 dakika pişirilir.



Fotoğraf "vitray" tarafından gönderildi. 17.03.2020