



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU BALKABAĞI

<https://www.ruhundoysun.com>

1 kg Balkabağı (soyulmuş)
150 ml Zeytinyağı
1 yk Deniz tuzu
60 g Tatlı biber salçası
40 g Acı biber salçası
½ tk Tatlı toz biber
1 demet Taze kişniş
10 dal Taze kekik
½ demet Maydanoz
1 demet Dereotu
1 demet Fesleğen
2 adet Rezenenin yaprakları
8 diş Sarımsak
50 ml Su

Kabakları 0.5 cm inceliğinde dilimle. Zeytinyağı, tuz, salçalar ve toz biberi karıştır. Kabak dilimlerini bu karışımda marine et.

Salçalı kabakları fırın kabına hiç boşluk kalmayacak şekilde diz.

Taze otları saplarından ayıkla, sarımsakları pul şeklinde dilimleyip otlarla karıştır. Sarımsaklı otları kabakların üzerine yay.

Grundig fırın kabına suyu ilave edip üzerini kapat.

Grundig fırını 200 C dereceye ayarla.

