



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖZEL KABAK

2 adet orta boy kuru soğan
3 adet sivri biber
1 adet dolmalık kırmızı biber
3 adet orta boy kabak
4 adet domates
1 adet kaşar peyniri
2 yemek kaşığı tereyağı
1 miktar tuz
1 miktar pulbiber

2 adet soğanı küp şeklinde kesip 2 yemek kaşığı tereyağı ile kavurmaya başlayalım. Sırayla yeşil biber ve kırmızı biberide küçük yassı dilimlere ayırıp pembeleşinceye kadar bekliyoruz. Bu arada domateslerin kabuklarını soyup onları da küp şeklinde doğruyoruz. Pembeleşen karışımın üstüne dizmek üzere domatesleride atıyoruz. Domatesler de iyice eriyince 3 adet kabağı kabukları soyulduktan sonra rendeliyoruz. Bu rendelenmiş kabakları da karışımın üstüne atıyoruz.hepsini karıştırıp pişmeye bırakıyoruz. Üstüne az miktar tuz ve pul biber atıyoruz. Yemek tam pişmeden 1-2 dakika önce üstüne kaplayacak biçimde kaşar peyniri rendeliyoruz.