# SANDAL SEFASI

Meryem Özten

5 adet orta boy kabak
250 gr kıyma
2 adet soğan
3 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
1 yemek kaşığı salça
3 adet domates
4 adet sivri biber
½ çay bardağı sıvı yağ

Kabakları soyarak ortadan uzunlamasın ikiye bölelim. İçini oyma bıçağıyla oyarak tüm kabakları hazırlayalım. Tencereye bir miktar su ve tuz koyarak kabakları çatlatmadan hafif haşlayalım. Tencereden alıp fırın tepsisine dizelim. Diğer taraftan soğanı küp şeklinde doğrayarak sıvı yağ ile beraber bir tencerede pembeleşinceye kadar kavuralım. Oyduğumuz kabakların içlerini küçük parçalar halinde keserek soğanın içine koyalım. Sonra kıyma da koyarak kavuralım. Bir domatesi rendeleyerek bu malzemelere ilave edelim. İçerisine baharatı ve sarımsağı koyarak içimizi hazırlayalım. Haşlanan kabakların içerisine bu karışımdan dolduralım. Kalan domates ve biberleri de tencereye dilimleyelim. Bir su bardağı suya salçayı koyarak salçayı eritelim ve kabaklarımızın etrafına dökelim. Arzuya göre yoğurtla servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:117850 • adı:Sandal Sefası • gönderen:müthiş lezzetler • indirme tarihi:19.04.2024 - 14:07