SEBZELİ KABAK

2 adet kabak
15 adet mantar
1 adet kırmızı biber
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet soğan
2 adet sivri biber
1/2 demet maydanoz
3 diş sarımsak

Mantarları temizleyip dilimleyin. Kırmızı biberi, sivri biberi ve soğanı da uzun şeritler halinde doğrayın. Tavaya yağı dökün ve üzerine mantarlar, soğan, kırmızı biberi ekleyip beş dakika kadar kavurun. Ezilmiş sarımsakları, tuz ve karabiberi de ilave edip ocaktan alın. Kabakları ikiye bölün, içlerini bir miktar oyun ve kavrulan karışımı içlerine paylaştırın. Tekrar tavaya yerleştirin ve 15 dakika kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:91216 • adı:Sebzeli Kabak • gönderen:gökçe çiçek • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:29