



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## SİNKONTA

Anadolujet Magazin

3 adet kuru soğan  
2 kg. balkabağı  
1 yemek kaşığı nane  
2 baş sarımsak  
1 yemek kaşığı biber salçası  
1 yemek kaşığı domates salçası  
Zeytinyağı  
Un

Öncelikle balkabaklarının kabuklarını soyun. Dilimlenmiş balkabaklarını fırın tepsisine boşluk bırakmayacak şekilde dizin. Kuru soğanları piyaz yapılacak şekilde doğrayın ve tuz ile ovun. Ardından sarımsakları kıyın ve soğanlarla karıştırıp tepsideki balkabaklarının üzerine dökün. Bu malzemelerin üzerine nane serpin ve üstüne de balkabaklarının dilimlediğiniz balkabaklarının kalan kısmını dizin. Farklı bir yerde domates ve biber salçalarını karıştırıp biraz sulandırarak balkabakların üzerine dökün. Salçaların üzerinde de iki çay bardağı su dökün. Tel süzgeç olarak bir miktar unu eleyin ve tepsinin üzerine hafifçe serpin. Hazırlanan sinkontayı 200 derece fırında, ortalama 20 dakika pişirin.

