



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİRKELİ BALKABAĞI (AYDIN)

Aydın Valiliği

500 gr balkabağı
2 adet kuru soğan
4 diş sarımsak
40 gr domates salçası
150 ml sirke
4 gr tuz
800 ml su
10 tane acı kuru biber

Soğanlar şerit şeklinde doğranarak pişirme kabının tabanı tamamen kaplanır.

Bal kabaklarını küp küp ya da dilim dilim doğranarak soğanların üzerine eklenir.

Sarımsaklar ince dövülerek kabakların üzerine eklenir. 10 adet acı biber sapları alınarak eklenir. Salça yarım fincan suda eritilerek eklenir.

700 ml su ve 150 ml sirke tuzla karıştırarak, bal kabaklarının üzerine gezdirilir.

Tencerenin kapağı kapatılır (iç kısma yağlı kağıt konulabilir) 180 derece fırında 50-55 dakika pişirilir. Sıcak servis edilir.

