



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ KABAK

250 gr margarin
4 adet orta boy kabak
250 gram dilimlenmiş sosis
100 gram kaşar
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 diş sarımsak

- 1.Önce kabaklarımızın üstünü soyup ikiye bölüyoruz. Kaynar suda 5 dakika haşlıyoruz.
- 2.Haşlanan kabaklarımızı alıp iç kısmını alıyoruz.
- 3.Kabaklarımızı tuzlayıp, karabiber ekliyoruz.
- 4.Yağımız eritip; içine sarımsağımız atıp 1 dakika kadar kavuruyoruz.
- 5.Kavrulmuş sarımsağı çıkartıp, sosislerimizi atıyoruz. İyice kızarana kadar sosislerimizi pişiriyoruz. En son tuzumuzu, pul biberimizi ve karabiberimizi ekleyip; altını kapatıyoruz.
- 6.Kayık şeklinde hazırladığımız kabaklarımızın içine sosislerimizi diziyoruz ve 180 derecede fırında 20 dakika pişiriyoruz.
- 7.20 dakikanın sonunda kaşarlarımızı serpip, 5 dakika fırında kızarttıktan sonra servis ediyoruz.