



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİDE ZEYTİNYAĞLI KABAK (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 kg. sakız kabak
1 tatlı kaşığı kimyon
Tuz
1/2 su bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı salamura biber

YAPILIŞI

Kabaklar temizlenir. Bir parmak kalınlığında, halka şeklinde doğranır. Bir tepsiye alınarak kabakların üzerine biber, kimyon ve zeytinyağı eklenerek güzelce harmanlanır. Tepsie yayılarak taş fırında karıştırılarak 30 dk. pişirilir. Ilık veya soğuk servis edilir.