



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

VİŞNELİ BALKABAĞI

Malzemeler

Balkabağı
Kabak çekirdeğı
Kimyon
Karabiber
Vişne kurusu
Sirke
Zeytinyağı
Tuz
Biber

Hazırlanışı:

Kabak çekirdeklerini sıvı yağ, kimyon bal ve karabiberle kavurun. Balkabaklarını küp küp kesip sıvıyağ tuz ve biberle fırında 20 dk. pişirin. Sıcak tutun. Balkabağı, çekirdekler ve kuru vişneyi karıştırın. Üzerine ister yumuşak bir keçi peyniri, isterseniz ayvalık sepet peyniri koyabilirsiniz. Yanında da 1 ölçü sirkeye 3 ölçü sızma zeytinyağı, tuz ve biber ile hazırlayacağınız bir salata sosu ve roka ya da ıspanak salatasıyla servis edebilirsiniz.