YELPAZE KABAK

2 adet kabak
1 adet soğan
Tuz
Karabiber
100 gr örgü peynir
2 adet domates
5-6 adet defne yaprağı
15 gr LUNA (1 çorba kaşığı)
Kabı yağlamak için LUNA

Kabakları kabuğunu soymadan ve bütün olarak kaynamakta olan tuzlu suda 3 dakika haşlayın. Soğuk sudan geçirin ve uzunlamasına ortadan ikiye kesin. Elde ettiğiniz yarımları bir uçtan başlayarak ince dilimler halinde kesin, ancak birbirlerinden ayrılmamaları için diğer ucu tamamen kesmeyin. Fırın kabını Luna ile yağlayın. Soğanı soyup halka halka doğrayın ve kabın içine yayın. Kabak dilimlerinin aralarını tuzlayıp biberleyin. Peynir ve domatesi dilimleyin.-Kabak dilimlerini elinizle hafifçe kaydırarak yelpaze gibi açın. Aralarını peynir, domates ve defne yaprakları ile doldurun. Özerlerine fırça ile Luna sürün. Bolca iri çekilmiş karabiber serpip, 200 derece ısıtılmış fırında 10 dakika fırınlayın. Servis yaparken kabakları tabağa çıkardıktan sonra üzerlerine tepsinin dibindeki soğan halkalarını koyun.

Örgü peynir daha sert bir dokuya sahip olduğu için ısıtıldığında erimesine rağmen akıp gitmediğinden, bu tür yemeklerde tercih edilmelidir. Ancak bulunamadığında yerine dilpeyniri, taze veya normal kaşarpeyniri de kullanabi-lirsiniz. Kabak oldukça sade lezzetli bir sebze olduğu için kuvvetli baharatlarla birlikte kullanılmaya özellikle elverişlidir. Sakızlı pilavı çok çeşitli şekillerde, etli, soğanlı, vs. de hazırlayabileceğiniz gibi; normal pilav suyuna bir küçük parça çamsakızı ekleyerek en sade biçimde de hazırlayabilirsiniz. Sakız lezzeti ve kabağın hoş bir uyum sağladığını göreceksiniz. Defne yaprakları yerine maydanoz veya kabağın vazgeçilmez tamamlayıcısı dereotımu da kullanabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:91327 • adı:Yelpaze Kabak • gönderen:aytoş • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:26