YOĞURTLU KABAK ÇANAĞI

4 adet orta boy top sakız kabağı
1 adet orta boy patates
1 adet orta boy havuç
3 adet kırmızı biber
1 küçük kase oyulan kabakların içinden
1 orta boy kase süzme yoğurt
2 yemek kaşığı mayonez
1 tatlı kaşığı tuz
3 diş sarımsak
1 çay bardağı sıvı yağ

Top kabakları alaca kazıyın ve ortadan bölün. Bölünmüş kabakları bıçak ve oyacak yardımı ile oyun.
Oyulmuş kabakları sıcak suda 5 dakika kadar haşladıktan sonra fırın kabına dizin ve fırça yardımıyla yağlayın ve 200 derecelik fırında yaklaşık 20 dakika kadar fırınlayın. Diğer yanda patatesi ayıklayıp yıkayın, havucu kazıyın yıkayın ve her ikisinide rendeleyin. Kırmızı biberleri yıkayın, kurulayın ve minik küpler halinde doğrayın, oyulmuş kabak içlerini de ince kıyın. Sıvı yağı tavada kızdırın ve hazırladığınız tüm malzemeyi 5-6 dakika kadar soteleyin, tuzunu da koyup ocağı kapatın.
Yoğurt ve sarımsakları ilave edip içini karıştırın. Fırınladığınız kabakların içini biraz tuzlayın ve hazırladığınız harcı içlerine doldurun.
Servis tabağına dizip üzerlerini dereotu ile süsleyin ve servis yapın

© lezzetler.com tarif no:91278 • adı:Yoğurtlu Kabak Çanağı • gönderen:FAHRİYE SARI • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:50