



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI MOZARELLALI KABAK

Kabak 1 adet
Mozarella 2 adet 100 gr
Kırmızı biber 1 adet
Frenk soğanı 1 dal 10 gr
File badem (kavrulmuş)
1 yemek kaşığı 20 gr
Zeytinyağı y. su bardağı 100 ml
Karabiber 1 tutam 3 gr
Tuz 1 tutam 3 gr
Süsleme için:
Kurutulmuş muz kabuğu 1 adet
Frenk üzümü 1 dal 10 gr

1 adet kabağı yıkayıp bir parmak kalınlığında yuvarlak şekiller halinde doğrayın.

Kırmızı biberi ikiye bölün.

Zeytinyağını bir tavaya alın önce kabağı daha sonra biberi kızartın tuz karabiber ilave edin.

Mozarella peynirini dilimlediğimiz kabağa uygun şekil verin peynir dilimlerininide yağsız tavada mühürleyin.

Servis tabağına süslemek için kurutulmuş muz kabuğunu üzerine kabak ve mozarelladan iki kat kule yapın file badem, frenk soğanı, frenk üzümüyle üzerine zeytinyağı ilave ederek tadlandırın.

