

KABAK BAYILDI



Kabak Bayıldı

MALZEME LİSTESİ:

**5 kabak
4 soğan
3 domates
2 köy biberi
1 çorba kaşığı domates salçası
1 tutam maydanoz
1 tutam dereotu
3 diş sarımsak
zeytinyağı
su
tuz
karabiber**

HAZIRLANIŞI:

Kabakları uzunlamasına ikiye kesiyoruz. Bıçak ve kaşık yardımıyla içlerini boşalıyoruz. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine kabakları diziyoruz. Üzerlerine tuz, karabiber ve zeytinyağı döküyoruz. Önceden ısıtılmış 220 derecelik fırında pişiriyoruz.

Soğanları piyazlık doğruyoruz. Sarımsakları doğruyoruz. Derin bir tavaya zeytinyağı döküyoruz ve soğanı, sarımsağı soteliyoruz. Biberleri ayıklıyoruz ve doğruyoruz. Biberi de ilave edip kavurmaya devam ediyoruz. Salçasını koyup sotelemeye devam ediyoruz. Domatesleri soyup küçük küp şeklinde doğruyoruz. Sıcak suyla kıvamını açıyoruz. Tuz, karabiber koyuyoruz ve pişmeye bırakıyoruz. Kabakları fırından çıkarıyoruz, tepsideyken iç harcını paylaştırıyoruz. Tekrar fırına veriyoruz.

Servis ederken üzerine dereotu ve maydanoz dalları koyarak servis ediyoruz.