

Firinda Kabak Kayigi

Malzemeler

4 adet sakiz kabagi
1 cay bardagi ince bulgur
1 su bardagi rendelenmis eski kasar peyniri
2 adet kirmizi biber
2 adet yumurta
2-3 dal maydanoz
5-6 dal dereotu
5-6 dal taze nane
8-10 adet zeytin
1/2 cay bardagi zeytinyagi
Karabiber, pul biber
1 tatli kasigi susam
1 tatli kasigi keten tohumu

Yapilisi

Kabaklarin uclarini kesin, ardindan kabaklari hafif kaziyin, boylamasina iki esit parcaya bolun ve iclerini kenarlarinda biraz kalinlik kalacak sekilde kasikla bosaltin. Kabaklarin icini rendeleyin ve bir kaseye koyun. Bulguru yıkayın ve kabakların üzerine ilave edin. Yumurtaları ayrı bir kaseye kirip iyice cirpin. Cekirdeklerini cikardiginiz zeytinleri kup seklinde dograyin.

Daha sonra cirpilmis yumurta, rendelenmis tulum peyniri, dogranmis zeytin, ince dogranmis maydanoz, dereotu ve naneyi, zeytin yagini, tuz, karabiber ve pul biberi kabak ici ile bulgurun üzerine ilave edip iyice karistirarak harci hazirlayin ve kabaklarin icine doldurun. Uzerlerine susam ve keten tohumu serpin. Kabaklari cam firin tepsisine yerlestirin. Tepsiyi onceden 150 derecede isittiginiz firina verin, 10--15 dakika pisirin. Daha sonra pismis kabaklari firindan alip servis tabagina yerlestirin ve servis edin.