

Kabak Dizme

Malzemeler

2 buyuk kabak
4-5 adet domates
2 adet biber
1 iri sogan
3-4 dis sarimsak
6-7 yemek k. zeytinyagi
Tuz, karabiber

Yapilisi

Kabaklari yikayip kaziyin ve cok kalin olmayacak sekilde dilimleyin.

Diger sebzeleri de dilimleyin.

Firin kabina bir kabak, bir domates, biber ve sogan seklinde dizin.

Tuz ve karabiber ekeleyin. Zeytinyagini gezdirip tepsinin uzerini kapatın.

Yarim saat kadar ustü kapalı olarak, 15-20 dk. kadar da ustü acik olarak pisirin.

Dilerseniz pisince uzerine kasar peyniri rendesi gezdirerek veya dere otu serperek servis edebilirsiniz.

Ilikken servis edin.