

Kabak Oturtma

Malzemeler

1 kg. kabak

500 gr. kiyma

2 adet kuru soğan

3 adet yeşil biber

4 adet domates

Yarım demet maydanoz

4 diş sarımsak

Tuz, karabiber

Yapılışı

Kiymayı tavaya alın suyunu salıp çekene kadar pisirin. Ardından yemeklik doğranmış soğan, sarımsak ve biberi ekleyip kıymayla birlikte kavurmaya devam edin. Kup kup doğranmış domatesleri de ekleyin ve kavurun.

İnce kıyılmış maydanoz ve baharatları da ekleyin ve 1-2 dakika sonra ocaktan alın.

Kabakların kabuklarını kazıyın ve dilim dilim doğrayıp kızartın. Fırın kabinize kızarttığınız kabak dilimlerini hiç boşluk kalmayacak şekilde yerleştirin. Ardından hazırladığınız kıymalı harçtan kabakların üzerine yayın. Tekrar kabak dilimleri yerleştirin ve tekrar yayın. Son olarak kalan kabak dilimlerini de yerleştirip kalan harcı üzerine yayın. Üzerine dilimlenmiş biber ve domates yerleştirip 200 derecede önceden ısıtılmış fırına verin.

Küçük boy borcam tepsiye kabaklardan dizin. Üzerine hazırladığınız içten serpistirin.

Yine kabak dilimlerinden koyup, yeniden iç serpistirin.

En son kalan kabak dilimleriyle yemegin üzerini kapatın. Üste domates ve biber dilimleri yerleştirin ve önceden ısıtılmış 200 derece fırına verin. Çıktıktan sonra ince doğranmış dere otu serpin.