EKŞİLİ KABAK (YOZGAT)

https://www.kulturportali.gov.tr

1 Adet kara kabak veya yarım bal kabağı
1 yemek kaşığı un
Tuz
2 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
Sosu için:
4 Diş sarımsak
1 Adet yumurta
1 Çay bardağı sirke
1 Tatlı kaşığı tuz

Kabaklar ince ince dilimlenip yıkanır. 1 yemek kaşığı un ve tuzla harmanlanır. Fırın tepsisine alınır. 30 dk. kadar fırında pişirilir. Bir tavada orta boy iki adet kuru soğan sıvı yağ ile kavrulur. Bir yemek kaşığı salça ve iki su bardağı kadar su eklenir. Bu salçalı su fırındaki kabağın üstüne dökülür ve kabağın üstünü kapatacak kadar olmalıdır. 5-10 dk. daha fırınlanır. Sosu: 4 diş sarımsak ezilir. 1 yumurta, 1 çay bardağı sirke ve tuz karıştırılır. Fırındaki kabağın üzerine gezdirilir. 5 dk daha pişirilir ve servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:116186 • adı:Ekşili Kabak (Yozgat) • gönderen:küpe çiçeği • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:04