ZEYTİNYAĞLI KABAK

4 adet kabak
1 çay bardağı pirinç
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Yarım demet dereotu
1 adet limon
1 adet soğan
2 adet domates

Öncelikle soğanı ince ince kıyıp zeytinyağında kavurun. Üzerine dilimlenmiş kabakları, domatesleri, ekleyip yumuşayıncaya kadar kapağı kapalı olarak pişirin. Pirinçleri ekleyip istenirse su ilave edip kapağını kapatıp pişmesini bekleyin. Servis yaparken üzerine dereotu ekleyip soğuk olarak ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:96909 • adı:Zeytinyağlı Kabak • gönderen:Berktay • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:06