KABAK CEVİZLEMESİ

500 gr kabak
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tablet Knorr Et Bulyon
1 adet kuru soğan
2 adet domates
1 su bardağı tulum peyniri
½ demet dereotu
Az su
Bir miktar karabiber
1 su bardağı yoğurt (üzeri için)
1 çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni (üzeri için)
1 su bardağı yarım ceviz
3 adet taze soğan

Hazırlanışı
1. Domateslerin kabuklarını soyup küp küp kesin. Dereotunu, kuru soğanı ve taze soğanları ayıklayıp ayrı ayrı kıyın. Kabakların kabuklarını kazıyıp yarım halka şeklinde doğrayın.
2. Yayvan bir tencerede zeytinyağını kızdırıp doğranmış kuru soğanları pembeleşinceye kadar pişirin. Soğanlar renk alınca içine kabakları ilave edip kavurmaya devam edin.
3. Daha sonra içine doğranmış domatesleri, kıyılmış taze soğanları, Knorr Et Bulyon tabletini ve karabiberi ekleyip karıştırın. Sebzelerin üzerini geçecek kadar az su ekleyip kısık ateşte pişirin.
4. Üzeri için bir kaseye yoğurdu ve Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi koyup bir çatal yardımı ile çırpın.
5. Pişen yemeğin içine tulum peynirini, cevizleri ve kıyılmış dereotunu ekleyip karıştırdıktan sonra sıcak olarak yanında Knorr Sarımsak Çeşni'li yoğurt ile servis edin.

© lezzetler.com tarif no:44944 • adı:Kabak Cevizlemesi • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:07.05.2024 - 11:50