



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI PATATES SIYIRMA

5 adet küçük kabak
5 adet patates
2 kaşık pirinç
1 orta boy soğan
5 diş sarımsak
3 kaşık yağ
1 adet limon suyu
1 tatlı kaşığı şeker
Üzeri için:
Deretotu

Patatesleri küp küp doğrayalım. Kabaklar yıkanıp temizlenir. Kabaklar soyma aparatı ile baştan aşağı soyulur, çekirdek bölümüne gelene kadar.

Kabakları soyma işlemi bitince üzerine bir tutam tuz serpip, bir kenarda beklemeye alırız. Soğan ve sarımsakları ince ince doğrar, bir tencerede yağ ile kavurmaya başlarız. Soğanlar ölünce üzerine patatesleri ve kabakları ilave ederiz. Hemen üzerine yıkanmış pirinci, limon suyunu, şekerini ve bir tutam tuz daha ekler tencerenin kapağını kapatırız.

Kısık ateşte patatesler ve kabaklar kendi suyunu salarak pişmesini sağlarız. (Bu aşamada gerekirse biraz ılık su ekleyebilirsiniz)

Yemeğimiz pişince üzerine ince kıyılmış deretotu ile servis yaparız.

