



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇILBIRLI KABAK SALATASI

1 kg. domates
6 adet sakız kabağı
1 baş sarımsak
6 adet yumurta
2 çorba kaşığı üzüm sirkesi
2 çorba kaşığı elma sirkesi
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Yeterince tuz, biber, nane yaprağı

YAPILIŞI:

Kabakları yıkayıp, kabuklarını alaca soyunuz. Halka halka doğrayıp kaynar suda 2-3 dakika haşlayınız. Suyunu süzüp soğutunuz. Öte yandan domateslerin kabuğunu soyup, çekirdeklerini çıkarınız. Domatesleri rendeleyiniz. İçine dövülmüş 5-6 diş sarımsak, kıyılmış nane yaprağı, sirke ve zeytinyağını tuz, biber koyup iyice karıştırınız. Bu ara yumurtaları tuzlu, sirkeli kaynar suya kırıp çılbır yapınız. Beyazları katılışp suyun üstüne çıkan yumurtaları alıp, suyunu süzünüz. Yumurtalar bitene kadar bu işleme devam ediniz. Her servis tabağına bir adet yumurta, haşlanmış kabak ve üstüne hazırladığımız sarımsaklı domates salçası koyun.