



## ÇITIR KABAK

2 adet kabak  
1 şişe soda  
1 su bardağı un  
1 çay kaşığı tuz  
Kızartmak için:  
Sıvı yağ

2 adet kabağı iyice yıkıyoruz. Kabuklarını ben soydum soymadan da yapabilirsiniz doğrayabildiğimiz kadar ince doğruyoruz.

Sonra bir peçetenin arasına alıp iyice kurutuyoruz. İyice kuruması lazım. Kurduğuna emin olduğumuzda kızartmaya hazır demektir.

Bir kasede bir bardak una bir şişe sodanın 5/1 kalana kadar döküp tel çirpiciyle iyice çirpıyoruz.

Tuz da ekleyerek boza kıvamına getiriyoruz.

Kabakları bu karışıma batırarak kızgın tavada bol yağda kızartıyoruz.

Soğuduktan sonra da çıtırliğini kaybetmiyor en güzel yanı da bu.

İsterseniz yanında yoğurtla servis yapabilirsiniz.

