



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİKENLİ KABAK TALATURU (ALANYA ANTALYA)

<http://alanya.bel.tr>

Dikenli kabak Alanya'da oldukça sevilen ve özellikle talaturlanarak tüketilen bir sebzedir. Dış şekline göre dilimlenen kabaklar bir müddet suda bekletilir ve kaygan yapısından arındıktan sonra ince ince dilimlenerek kızartılır. Bu esnada havanda ceviz ve sarımsak iyice dövülür. Yağı çıkarılan cevizlerin üzerine su ilave edilerek kıvamı ayarlanır ve sarımsak ile limon suyu eklenir. Kızartılan kabakların üzerine talatur eklenir ve servis edilir.

Not: Talatur Alanya'da birçok yemekte kullanılan bir sostur. Kızartılmış veya kurutulmuş sebzelerin üzerine ilave edildiği gibi kızartılmış balıkların üzerine de eklenebilir. Kış aylarında ise özellikle kurutulmuş sebzeler haşlandıktan sonra bir tencereye alınır, üzerine talatur eklenerek bir miktar kaynatılıp servis edilebilir. Pratik bir tarif olan bu sos, hem sıcak hem de soğuk olarak rahatlıkla tüketilebilmekte ve yemeklerin lezzeti bir tık daha canlandırmaktadır.