



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİKENLİ KABAK TARATORU (ALANYA ANTALYA)

<http://alanya.bel.tr>

1,5 kg dikenli kabak
2 su bardağı ceviz
3 adet orta boy limon
3 tatlı kaşığı tuz
Sarımsak (miktarı isteğe bağlı)
Su (miktarı isteğe bağlı)
Kızartmak için Sıvı yağ

Kabaklar dış şekline göre dilimlenir. Dilimlenen kabakta oluşan kaygan yapının ele yapışmaması için dilimlenen kabaklar suda bekletilir (5-10 dk).

Ardından kabukları soyulur. Şekillerine göre dilimlenen ve kabuğu soyulan kabak dilimleri ince ince kesilip tuzlanarak kızartılır.

Cevizler havanda yağı çıkana kadar dövülür. Dövülen cevizler bir kaba alınır ve su ile karıştırılır. (Koyu kıvamlı tarator elde etmek istenirse su miktarı az tutulabilir).

Ardından sarımsak da havan yardımı ile dövülür. Sarımsak ve limon, suda iyice ezilmiş cevizin üzerine eklenir. Tarator karışımına isteğe bağlı tuz da ilave edildikten sonra kızartılan kabaklar ile karıştırılır ve servisi yapılır.

Not: Cevizlerin kararmaması için hazırlanmış taratora limon suyu servisten hemen önce eklenmelidir. Havanda dövme işlemi yerine robot da kullanılabilir.

