KABAK DESTANI

Ayşe Tüter

1 kg. kabak
1 su bardağı arpa şehriye
3 adet yumurta
500 gr. sarmısaklı yoğurt
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 kahve fincanı sirke
Tuz
Kırmızı pul biber
Nane

Öncelikle kabağı ayıklayıp, robotta kıyın. Kıydığınız kabakları bir tavaya koyup, yarım fincan yağ ile kavurun. Ayrı bir tencerede şehriyeyi haşlayıp, süzün. Derin bir kap içerisinde, pişirdiğiniz kabağı, şehriyeyi, sarmısaklı yoğurdu ve tuzu ilave ederek iyice karıştırın ve servis tabağına alın. Bir tencerede su kaynatıp, kaynayan suya sirkeyi ilave edin. Yumurtaları teker teker kırarak, çılbır yapar gibi pişirin. Pişen yumurtaları delikli bir kepçeyle alarak, kabağın üzerine dizin. Kalan yağ ile kırmızı biberi kızdırıp, yemeğin üzerine gezdirin. Son olarak naneyi de serpip, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:76197 • adı:Kabak Destanı • gönderen:prizma • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:04