



GİRİT USULÜ KABAK SIYIRMA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

4 adet kabak
1 adet orta boy soğan
5-6 dal dereotu
1 adet limon
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz

Kabakları çizgili bir şekilde soyun.

Soyduğunuz kabakları çekirdekli kısma gelinceye kadar sebze soyacağı ile ince ince dilimleyin.

Soğanı yemeklik doğrayın ve zeytinyağı ile kavurun.

Dilimlediğiniz kabakları soğanın üzerine ekleyin, çok hafif bir şekilde karıştırın.

Kabaklar hafif kavrulduktan sonra 1/2 limonun suyunu, tuz ve kabağın tazeliğine göre az miktarda su ekleyerek 10 dakika pişirin.

İnce ince kıydığınızı dereotunu ekleyerek, ocağı kapatın.

Yemeğiniz ılıdıktan sonra 1/2 limonun suyunu ilave edin, dilerseniz ılık, dilerseniz soğuk olarak tüketin.

