



KABAK AŞI

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

1 kilo kara kabak
1 adet büyük kuru soğan
2 adet orta boy domates
1/2 kahve fincanı pirinç
1/2 demet derotu
1/2 demet maydanoz
Kırmızı tozbiber
Karabiber
Tuz
Zeytinyağı
Sosu için:
Süzme yoğurt
Sarımsak
Tuz

İlk olarak küp küp doğranan soğanı zeytinyağında rengi pembeleşene kadar kavurun. Üzerine yıkanmış pirinç ve küp küp doğranmış domatesleri ilave edin. 2-3 dakika kavurduktan sonra arzu ettiğiniz miktarda baharat ve tuzlanıp suyu sıkılmış kabakları ilave edin. Birkaç kez karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatın. Kabak ve pirinç piştikten sonra üzerine ince ince doğranmış maydanoz ve dereotunu serpiştirin, karıştırın. Servis ederken üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirin.

